

GUÍA DE REGALOS: ¡EDICIÓN ESPECIAL POR EL DÍA DEL PADRE!

®

COSAS

HOMBRES EN
HOLLYWOOD:
Lo ÚLTIMO en estética
y tratamientos clínicos
para pieles maduras

LOS PERUANOS
en la Feria de Sevilla

EN ESTA EDICIÓN **CASAS**

Todo sobre el noviazgo
entre ANDRÉS ROCA
REY y la nieta de la
DUQUESA DE ALBA

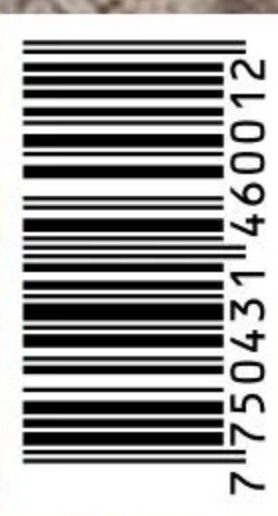
Así fue la última
edición de PINTA, la
FERIA DE ARTE
contemporáneo
auspiciada por
COSAS

LUIS LAMAS
PUCCIO:
“Las acusaciones de
fraude han viciado el
proceso electoral”

“Estoy convencido de que
el amor es
para siempre”

A un mes de anunciar su romance a los cuatro vientos, Alejandro Sanz y Stephanie Cayo se han vuelto inseparables. Desde besarla frente a sus fans en concierto a celebrar su cumpleaños con amigos en Miami, y obtener la aprobación de su madre y hermanas. Te contamos todo lo que sabemos de su mediática relación, la escapada romántica a Cusco y su presencia en la boda de Bruno Ascenzo y Adrián Bello.

PERÚ N° 758 S/20



La Ibérica
CHOCOLATIER

UNA JOYA PARA PAPÁ

BOMBONES DE PISCO,
BOMBONES BLACK WHISKEY
Y BOMBONES ANÍS NÁJAR

Presentaciones elegantes, pensadas para compartir,
y convertir cada bocado en una experiencia.
Una excelente opción para regalar a papá.





Iván Ayón-Rivas se presentó en "Rigoletto" en Londres.



Junto a su padre, Iván Ayón Bonilla, músico piurano dedicado al mariachi.

En 2021, Iván Ayón-Rivas ganó tres premios Operalia, certamen fundado y presidido por Plácido Domingo.



"El principio del fin de un cantante es cuando deja de estudiar técnica y se estanca".

SINFONÍA PERUANA PARA EL MUNDO

Tras una temporada en la Royal Opera House de Londres con la gran producción de “Rigoletto”, el tenor peruano Iván Ayón-Rivas recibió la validación del circuito europeo más exigente. Conversamos con la mayor figura emergente del canto lírico nacional.

Por Rodrigo Chillitupa

“Descubrí el potencial que tenía a los 19 años”, dice Iván Ayón-Rivas. Con estas palabras, el tenor peruano confiesa el don que le ha permitido ser incluido entre las nuevas figuras del canto lírico internacional. Reconocido por su talento y una prodigiosa voz, ha conquistado los mejores escenarios del mundo, como el Teatro Real de la Ópera de Londres, el Teatro de La Scala de Milán, la Wiener Staatsoper de Viena, el Teatro La Fenice de Venecia, el Teatro Bolshói de Moscú y la Ópera de Sídney. “La música es mi vida. Soy músico desde que tengo memoria”, sostiene. Nacido en las cálidas tierras de Piura, Ayón-Rivas descubrió su pasión por la música muy joven. Desde que él era un niño ya cantaba como mariachi en el grupo de su padre, quien lo respaldó

cuando decidió dejar sus estudios universitarios de Administración de Empresas para matricularse en el Conservatorio Nacional de Música, donde estudió dos años recordando las enseñanzas de la soprano María Eloísa Aguirre, quien fue su guía al inicio de su carrera. “Lo que aprendí con María fue la importancia de la respiración y trabajar el diafragma”, anota. Iván Ayón-Rivas compitió en el concurso de canto lírico de Radio Filarmonía en 2013. Tras ganar ese certamen, debutó al año siguiente en Ludwigshafen/BASF, en una gala con la Orquesta Filarmonica della Scala, en el concierto benéfico de Juan Diego Flórez, bajo la batuta de Fabio Luisi. Después, en 2015 se alzó con el premio del Concorso Internazionale di Canto Premio

Etta Limiti, que le permitió viajar a Italia para recibir, durante tres meses, clases magistrales de grandes del canto lírico como Roberto Servile, un reconocido barítono que fue una influencia en su progreso como tenor. “Roberto Servile es mi referente principal tanto para la vida como para mi carrera. Él me ha enseñado la técnica de canto lírico, y habiendo hecho una gran carrera, siempre me escucha y me servía para seguir sus pasos”, enfatiza. El 3 de agosto de 2015 marcó un antes y un después en la vida de Ayón-Rivas, cuando se mudó definitivamente a Italia. La decisión fue difícil para el tenor, porque sacrificó estar cerca de su país, familia y amigos. Y su comienzo no resultó nada sencillo, ya que no hablaba el idioma y le costó adaptarse en Europa. Sin embargo, el éxito llegó gracias a su perseverancia y a no darse por vencido. Ayón-Rivas logró el primer puesto del concurso Luciano Pavarotti en Italia, así como el primer puesto del concurso Viñas en España –el más antiguo de la historia del canto lírico en el mundo–. Pero el certamen que impulsó su carrera para hacerlo conocido a nivel mundial fue Operalia, cuyo presidente es el gran tenor Plácido Domingo, quien le otorgó los tres principales premios en 2021: la mejor voz, la mejor voz de zarzuela y el Premio Rolex del público. “Ganar tres premios en Italia fue muy importante, me dio ese impulso para proyectarme. En 2021 tenía ya seis años de carrera. [Operalia] es un concurso muy mediático, me ayudó mucho para hacerme más conocido con personas y teatros que estaban presentes”, explica Ayón-Rivas.

“Roberto Servile es mi referente principal tanto en la vida como en mi carrera”.

LA ÓPERA COMO ESTILO DE VIDA
Luego de salir triunfador en estos importantes concursos, continuó preparándose. Nunca dejó de estudiar, con disciplina y esfuerzo, para mejorar su técnica vocal y así brillar en los escenarios de grandes óperas de Europa. “Mi voz ha madurado mucho desde Operalia porque he continuado con mis estudios. Sigo las clases con mi maestro. Voy madurando técnicamente, y eso es algo provechoso, porque el principio del fin de un cantante de ópera es cuando ya no estudia técnica, porque se estanca”, resalta Ayón-Rivas. El tenor también asegura que aparte de la técnica se requiere llegar al corazón de las personas. “Es también tener suerte de que tu voz pueda gustar y que tu interpretación se llegue a transmitir. El registro vocal siempre es el mismo, porque notas graves, agudas y sobreagudos están siempre, y si no se transmiten, he ahí el problema”, añade. La rutina de trabajo para Iván es de lunes a sábados en dos horarios: desde las 10 de la mañana hasta la 1 de la tarde y de 2 de la tarde hasta las 7 de la noche. “No tenemos casi días libres. Quizás entre funciones, que pueden ser uno o dos días, aprovechamos para



Iván Ayón-Rivas revela que el próximo año volverá a la ópera de Viena.



“No tenemos casi días libres; entre funciones aprovechamos para descansar o ver a la familia”.



“Lo mejor que se puede hacer es seguir yendo al teatro y formar nuevos públicos”.

“Juan Diego Flórez es el mejor tenor del mundo. Lo admiro mucho”

dormir, conocer o pasar tiempo con la familia”, sostiene.

Así, entre los grandes trabajos que ha realizado el tenor peruano se encuentran “La Traviata” en Venecia, “Falstaff” en Turín, “L’Arlesiana en Berlín, “Il Corsaro” en Piacenza, “La Bohème” en Moscú, en el Teatro Regio de Turín, en La Fenice, en Roma, en el Festival Puccini de Torre del Lago y en Santiago de Chile; “L’elisir d’amore” en Las Palmas y Bari; “Rigoletto” en Florencia, bajo la batuta de Fabio Luisi, en Turín, y en Palermo dirigida por John Turturro; “La Rondine” en el Festival Puccini de Torre del Lago, “Don Pasquale” y “Gianni Schicchi” en el Liceu de Barcelona, y “Les contes d’Hoffmann” y “La Bohème” en Sídney. Además, cantó en el Gran Teatro Nacional de Lima.

Los proyectos musicales no le faltan a Ayón-Rivas, porque en octubre regresa al Teatro de La Scala de Milán. El próximo año volverá a la ópera de Viena, debutará en la ópera estatal de Baviera en Múnich, después irá a Estados Unidos para ser parte de la ópera de Santa Fe y viajará a Shanghái, China, para personificar otra vez a Rigoletto. “Hay muchos teatros nuevos y óperas nuevas que llegarán en el futuro”, agrega.

ADMIRACIÓN POR JUAN DIEGO FLÓREZ

Debido a su éxito, Iván Ayón-Rivas es comparado con Juan Diego Flórez. Sin embargo, toma con calma y humildad este halago, pues

sostiene que su carrera recién ha comenzado y quiere construir su propio legado. “Somos dos tipos de voces distintas, dos generaciones distintas”, apunta.

“Juan Diego todavía está en carrera, todavía está haciendo muchas óperas y conciertos. Entonces, no puedo considerarme sucesor de alguien que está haciendo una gran carrera. Pero sí considero que Juan Diego es el mejor tenor del mundo en este momento. Es alguien a quien admiro mucho, lo que él hace con su voz nadie más lo puede repetir”, enfatiza.

LA ÓPERA EN EL PERÚ

Finalmente, Ayón-Rivas reflexiona que en el Perú hay muchos proyectos que han comenzado recientemente para atraer gente joven a la ópera. Destaca espacios como el Teatro Segura, donde el público puede disfrutar esta pasión por el canto lírico, y que no dudaría en llevar la cultura y la música clásica a todos los rincones del país.

“En el Perú hay muchos proyectos que han comenzado recientemente para atraer a gente joven. La tecnología está presente hoy en día, te acostumbras en ver un minuto, quince segundos o veinte segundos de ópera en Tiktok e Instagram. Lo mejor que se puede hacer es seguir yendo al teatro”, acota.

“La ópera es muy parecida al trabajo normal. Algunas son más exigentes, otras menos exigentes. Cuando trabajé de mariachi, solo en un sábado teníamos diez contratos con públicos distintos. En cambio, cuando hago shows en el teatro me encuentro con personas que van porque les gusta la ópera o porque están descubriéndola”, menciona.

Nuestro tenor que triunfa en Europa también ofreció un consejo para aquellos jóvenes que desean ser cantantes líricos. “Los sacrificios son primordiales para seguir los estudios, y que los padres apoyen a sus hijos si tienen el talento para la música”, acotó.

ISDIN COVERAGE

EL PRIMER MAQUILLAJE
CON MUY ALTA
PROTECCIÓN ISDIN

SPF 50+
UVB UVA LUZ AZUL POLUCIÓN



NUEVO



El príncipe William y Kate, princesa de Gales, durante su boda real del 29 de abril de 2011.

QUINCE AÑOS DE AMOR REAL

La historia del matrimonio más mediático del siglo XXI. Desde el inicio del romance, la flamante boda, la crianza de sus hijos alejados de las cámaras, hasta el renacer de Kate Middleton.

Por María Jesús Sarca Antonio

Cuando el rey Charles confesó ante la prensa su infidelidad con la actual reina Camilla, la princesa Diana, preocupada por su pequeño William, de 12 años, corrió a consolarlo. “Fui al colegio y le comenté a William, en particular, que si encuentras a alguien a quien amar en la vida, debes aferrarte a ese amor y cuidarlo; y, si tienes la suerte de encontrar a alguien que te ame, entonces debes protegerlo”. Ese parece haber sido el mejor consejo que pudo recibir el príncipe para hacer prosperar su matrimonio con Kate Middleton.

EL PRIMER CAPÍTULO

Todo comenzó en 2001, en la Universidad de St Andrews. Ambos coincidieron en la residencia St Salvator's, en Escocia, en un intento del príncipe por vivir como cualquier estudiante. La conexión surgió desde la amistad. “Cuando conocí a Kate, supe que tenía algo muy especial”, afirmó William. Durante ese periodo compartieron casa con amigos, y el acercamiento terminó en una relación formal en 2003.

Sin embargo, existe la teoría, detallada en libros como “The Palace Papers”, de Tina Brown, y “Battle of Brothers”, de Robert Lacey, de que Carole Middleton –madre de Kate– orquestó cuidadosamente el encuentro entre su hija y el príncipe William. Según estas investigaciones, Carole habría sido la “mente maestra” que convenció a Kate de rechazar su plaza y obtenida en la Universidad de Edimburgo para aplicar a St Andrews, justo después de que se hiciera público que el heredero estudiaría allí. El plan incluyó que Kate tomara un año sabático idéntico al de William, realizando incluso el mismo programa de voluntariado en Chile, con el fin de posicionarla estratégicamente en su mismo círculo social y académico bajo la carrera de Historia del Arte.

Más allá de la etapa universitaria, autores como Omid Scobie, en su libro “Endgame”, sugieren que la influencia de Carole fue constante durante los casi diez años de noviazgo, actuando como una asesora de imagen y comportamiento. Se dice que ella instruyó a Kate para que mantuviera una discreción absoluta y una actitud de “espera paciente” (lo que le valió a Kate el apodo de Waity Katie) durante las rupturas de la pareja, asegurando que nunca diera una declaración a la prensa que pudiera alejarla de la familia real. Esta narrativa presenta a Carole como una madre audaz y estratega de ascenso social que transformó sus orígenes de clase trabajadora hasta colocar a su hija en el trono británico.

Iniciada la relación, cada aparición juntos era motivo de un nuevo titular en los medios, hasta que, en 2007, la relación se detuvo. La presión mediática, sumada a la juventud y a la búsqueda personal, derivó en una separación.



La foto que confirmó la relación de William y Kate en Klosters, en los Alpes suizos.

Los recién casados se dirigieron de la Abadía de Westminster hasta el Palacio de Buckingham en el carruaje State Landau de 1902.

“Bueno, para ser honesto, no me creería todo lo que lees en el periódico, pero en ese caso particular sí nos separamos por un tiempo”, explicó William. “Estábamos tratando de encontrar nuestro propio camino y madurando, así que simplemente nos dimos un poco de espacio y cosas así, y al final resultó ser lo mejor”.

Ese distanciamiento, lejos de cerrar la historia, la hizo más fuerte. La reconciliación se dio entre conversaciones profundas, viajes y una decisión de continuar, incluso bajo la presión de una exposición constante. La intervención discreta de la reina Isabel II también influyó. Ese episodio se reveló en el libro “William and Catherine, The Monarchy's New Era: The Inside Story”, donde se detalla cómo, desde un rol familiar, alentó a su nieto a confiar en sus sentimientos en un momento en que, según fuentes cercanas, estaba “completamente destrozado”. Ese consejo fue el impulso para que la relación se retomara y avanzara hacia una promesa mayor.

LA BODA REAL

El compromiso llegó en 2010. “Es el anillo de mi madre”, explicó William sobre la joya de zafiro actualmente valorizada en US\$580 mil. “Esta era mi manera de mantenerla cerca de todo”. “La llevé a un lugar bonito en Kenia y le propuse matrimonio”, relató.



Celebraron su 14.º aniversario con una foto inédita en Mull tras el diagnóstico de la princesa.

La boda fue un evento histórico y espectacular que tuvo lugar el 29 de abril de 2011 en la Abadía de Westminster, Londres. Se trató de una ceremonia llena de simbolismo y protocolos tradicionales que cautivó al mundo. La novia caminó por un pasillo de 97 metros con un diseño icónico de Sarah Burton para Alexander McQueen, caracterizado por sus mangas de encaje y una cola de casi tres metros. Los padres de Kate, los Middleton, contribuyeron con una suma de seis cifras para

Kate en su infancia, con un notable parecido a su hija Charlotte.

Quince años de amor y pruebas de los futuros reyes del Reino Unido.



Forest Lodge, la nueva casa de William y Kate Middleton en Windsor.



La familia unida tras la recuperación del cáncer: el príncipe William y Kate junto a George, Charlotte y Louis.

“La fortaleza que has demostrado ha sido extraordinaria”, escribió William a Kate.

donde admitió que todavía no estaba “fuera de peligro” y que tenía días buenos y malos.

En setiembre de 2024, Kate anunció el fin de su quimioterapia con un video cinematográfico y personal, describiendo los últimos nueve meses como “increíblemente duros” y comparando la experiencia con una “montaña rusa”. En sus declaraciones, subrayó que el camino hacia la curación total es largo y que su enfoque ahora es mantenerse libre de cáncer. Reflexionó sobre cómo la enfermedad le dio una nueva perspectiva, llevándola a valorar las cosas simples de la vida y a priorizar el “amar y ser amado” por encima de todo.

William la acompañó en todo el proceso hasta su recuperación. El príncipe mantenía en reserva el proceso de quimioterapia. Meses después, en un mensaje público, escribió: “Para la esposa y madre más increíble. La fortaleza que has demostrado durante el último año ha sido extraordinaria”.

Finalmente, su recuperación se ha consolidado con un regreso gradual y selectivo a sus deberes reales. En enero de 2025, confirmó que su cáncer estaba en remisión, marcando este “renacer” con una actitud más empática y cercana hacia otros pacientes. Ha expresado que esta vivencia la ha transformado profundamente, pasando del hermetismo inicial a una transparencia que busca inspirar esperanza a quienes enfrentan batallas similares. Según la biógrafa Ingrid Seward, “ahora pueden expresarse de una manera en la que nunca antes lo habrían hecho” y mostraron una imagen más humana y cercana con el público.

EL INICIO DEL NIDO VACÍO

Con el príncipe George próximo a ingresar a un internado, la dinámica familiar enfrenta un cambio inevitable. “Son una familia muy unida; echaremos de menos a George. Será como tener un asiento vacío en la mesa”, comentó una fuente cercana. El traslado del hijo mayor marca el inicio de una etapa distinta. Charlotte y Louis permanecerán en casa, mientras la pareja experimenta una transición que recuerda su propia formación en internados.

Viven desde 2025 en Forest Lodge, una residencia más privada cerca de Windsor, donde buscan construir un entorno más íntimo tras años de exposición y episodios difíciles.

A quince años del “sí, acepto”, la historia de William y Kate nos recuerda que al final lo que se mantiene es esa promesa ante el altar: estar juntos, en lo bueno y en lo malo, en la salud y en la enfermedad.



18



88



129



48



64



34



70

PERSONALIDADES

En portada, los detalles del romance entre el cantante español Alejandro Sanz y Stephanie Cayo (p. 34). El terapeuta Danilo Jiménez (p. 80) comparte su método para encontrar el origen del dolor corporal desde Gymnika, un espacio enfocado en gimnasia clínica, terapia y wellness. Isabella Bancalari (p. 88) crea y expande Cremma, una pastelería de fusión en Madrid. Luciana Viacava (p. 129) asume su rol como la Reina del Luau del Yacht Club y encarna la tradición anconera de su generación.

DE FONDO

El politólogo Carlos Meléndez (p. 40) analiza el escenario de la segunda vuelta entre Keiko Fujimori y Roberto Sánchez, y advierte que la crisis política podría agravarse más con la fragmentación del

Congreso bicameral. Juan Paredes Castro (p. 46) señala que el Perú se encamina a otra década perdida por la crisis política e institucional. Además, Luis Lamas Puccio (p. 64) cuestiona el proceso electoral, advierte su deslegitimidad y critica al JNE por agravar la crisis.

VIDA SOCIAL

Desde el reencuentro póstumo de los amigos de Alfredo Bryce Echenique (p. 14), el matrimonio de Tábata Arteta y Jorge Hiraoka (p. 48), el cumpleaños de Miguel de la Flor (p. 52), el campeonato de Pesca en Punta Sal (p. 54), la Feria de San José (p. 58), hasta el fin de la temporada de verano en el Club Las Palmas (p. 60).

ESPECIAL DEL DÍA DEL PADRE
COSAS presenta la guía de regalos (p. 70) y

servicios dedicada a papá. Además, conoce los tratamientos, doctores y rituales de bienestar que las estrellas de Hollywood recomiendan (p. 76). Asimismo, el urólogo andrólogo Edwin William Reyes Alpaca (p. 78) explica los cambios hormonales que atraviesa el hombre durante la andropausia.

ESTILO DE VIDA

Sergio Corvacho (p. 84) nos aconseja sobre los cuidados de la piel masculina, Kate Mogollón (p. 86) presenta los productos de moda y estilo dedicados al hombre peruano, Ani Picasso (p. 92) presenta un nuevo postre rápido y fácil de preparar, Luis Martín Alzamora (p. 122) explica cómo el concepto de lujo se ha redefinido en los restaurantes, y Augusto Tamayo (p. 124) comenta todos los detalles de la 79ª edición del Festival de Cannes.

Únete al estilo de vida **COSAS**

Se parte de la nueva plataforma de beneficios para suscriptores, con los mejores productos y servicios del país.



Gastronomía/
Cultura y Entretenimiento/
Estilo/
Bienestar/
Servicios Premium

Suscribete
aquí



CLUB COSAS

www.clubcosas.pe

Photolife
Studios

Movie Time
Premium

Preludio

SISSAI

HOLLYDENT

Medi Esthetic

DULCEFINA

Platino
UVK

THE
SHOPPE
Hands & Hair

SOCIEDAD FILARMONICA
1907 2024

TEATRO MUNICIPAL
DE LIMA

BML
BALLET MUNICIPAL DE LIMA

TEATRO PRINCIPAL
MANUEL A. SEGURA

MUNICIPALIDAD DE
LIMA



María Laura Hernández de Agüero y Cecilia Grau.



Rosario Prado Rey.



Aránzazu Mujica y César Barrios.

Una noche para Alfredo Bryce

El mítico Bar Olé, en San Isidro, el lugar donde el recordado escritor decía sentirse “como en casa”, organizó un coctel en su honor e invitó a amigos cercanos para recordarlo en el espacio donde vivieron tantas inolvidables veladas.

Por María Laura Hernández de Agüero
Fotos: Víctor Ruiz

“La patria de uno son unos cuantos amigos y unos cuantos paisajes inolvidables”, repetía con frecuencia Alfredo Bryce Echenique, sin duda, uno de los escritores peruanos más queridos. El Bar Olé, en San Isidro, fue durante más de veinte años uno de sus refugios habituales. Era común verlo al fondo de la sala, siempre en la misma mesa, junto a Cecilia Grau, su último gran amor. Allí disfrutaba de un lomo a la pimienta, un vodka tonic, un Negroni o su infaltable helado de vainilla. Javier Carvallo, dueño del bar, y su novia Ximena Ruiz Rosas invitaron a un grupo de familiares y amigos para recordar al escritor. Los invitados fueron llegando poco a poco, y el bar se fue llenando de rostros conocidos, como Federico Camino, Abelardo Sánchez León, Fernando Carvallo, Charo Chocano, Fernando Ampuero, su editor Germán Coronado, entre muchos otros. El buen vino y los famosos pinchos de tortilla de papas, “mejores que los que preparan en Madrid y en Barcelona”, según Bryce, circulaban entre las mesas.



Luis Ortiz de Zavallos y Lucía Pardo.



Germán Coronado, María Inés Calle, José Carlos Alvaríño y Patricia Arévalo.



Ingrid Yrivarren y Carlos Salazar Albornoz.



Marta Muñoz de Coronado.

La voz suave de Sinatra llenaba el aire, creando un ambiente cálido y nostálgico. Una pantalla silenciosa en una esquina de la sala proyectaba una larga secuencia de fotos del escritor con sus amigos más cercanos, entre ellos, su compañero de interminables tertulias, el cantante Joaquín Sabina, quien más de una vez declaró: “Alfredo está muy dotado para la amistad; es lo que más le interesa junto con el vodka tonic. No sé dónde queda ahí la literatura, pero por ahí anda”.

En una esquina de la barra colocaron su foto; ahí, Alfredo sonríe con una copa de helado en la mano. Para los amigos, el escritor sigue ahí. Lo imaginamos sentado en la misma mesa, siempre elegante, con su chaqueta de tweed y sus modales finos. Ante tal despliegue de cariño, probablemente sonreiría suavemente y diría solo unas palabras, tal como hizo alguna vez en un homenaje que le hicieron en Madrid, evocando al cantante y actor mexicano Pedro Vargas: “Muy agradecido, muy agradecido, muy agradecido”.



Javier y Fernando Carvallo, e Ismael Barrios.



Guillermo Figueroa, Ximena Ruiz Rosas y Rossana Díaz.



Charo Chocano, Cecilia Grau y Federico Camino.

“Para los amigos, el escritor sigue ahí. Lo imaginamos sentado en la misma mesa, siempre elegante, con su chaqueta de tweed y sus modales finos”.



Augusta Thorndike y Germán Coronado.

Alberto Murphy y Juan Pablo Campana.

Francisco Belaunde y Rosario Prado Rey.

Cecilia Grau, María Laura Hernández de Agüero y Fernando Ampuero del Bosque.

Fernando Ampuero y Gustavo Rodríguez.

Augusto Linares y María Sophia Baraybar.

María Antonieta Alva y Cecilia Pardo.

VOLVO

Move Electric

Una nueva forma de moverte.



Conoce más aquí



Más limpia, más consciente.

*Imágenes referenciales. Equipamiento varía según versión.



Andrés Roca Rey (bufanda roja) y Tana Rivera (blusa blanca) en el cumpleaños de Marco Juncadella.

Andrés Roca Rey y Tana Rivera, su flamante novia.

Pasión en la arena y el corazón

Cayetana Rivera y Andrés Roca Rey protagonizan un romance de antología. Empezaron siendo amigos, pero acaban de demostrar cuán unidos se encuentran tras la grave cornada que el torero peruano sufrió recientemente en Sevilla. Detrás de esta historia se revive una tradición de romances entre aristócratas y toreros.

Por Rodrigo Chillitupa Tantas

“Los toros me corren por las venas”, dijo Cayetana Rivera Martínez de Irujo, más conocida como Tana Rivera, cuando acudió la tarde del 11 de abril pasado a la plaza de toros de Brihuega (Guadalajara), no solo para ver la Corrida de Primavera, sino para presenciar la actuación de quien es su flamante novio: el torero peruano Andrés Roca Rey.

Tana es hija de Francisco Rivera Ordóñez y Eugenia Martínez de Irujo, duquesa de Montoro, así como nieta de Cayetana Fitz-James Stuart, duquesa de Alba, y de Carmen Ordóñez. La joven de 26 años lucía sonriente y acompañada de la socialité española Cari Lapique y la actriz y presentadora de televisión Nuria González.

Tras la faena, Tana y Andrés pasaron la noche en el palacio de Liria, en Madrid. Al día siguiente, los dos abandonaban la residencia

de la familia Alba por separado. Roca Rey salía caminando y con el equipaje en la mano; Rivera lo hacía en la parte de atrás de un vehículo con lunas polarizadas.

La pareja acudió después al cumpleaños de su amigo Marco Juncadella. Allí coincidieron con otras personas que forman parte de su círculo de confianza, entre quienes se encuentran Victoria Federica de Marichalar y Borbón –la hija de la infanta Elena de Borbón–, la publicista Berenice Lobatón, el influencer Tomás Páramo, la empresaria María Pombo y su esposo, Pablo Castellano.

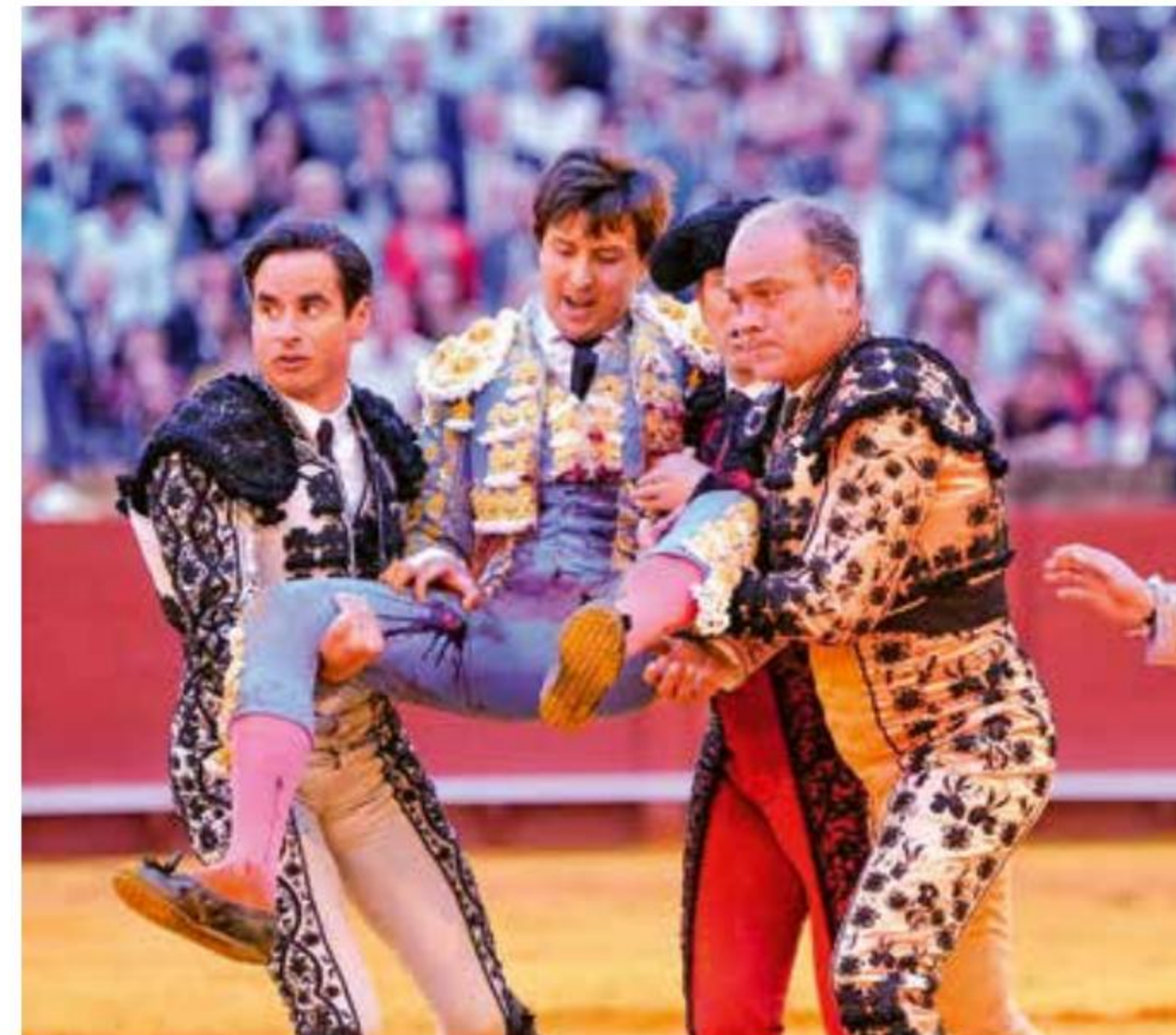
Justamente, una fotografía de aquella reunión llegó al ojo público, confirmándose lo evidente: Andrés y Tana, abrazados, mostraban públicamente que estaban juntos. Según fuentes internas, la pareja mantiene una discreta relación que habría empezado en enero de este año.

Sin embargo, el origen del romance aún está en discusión. Y



Andrés Roca Rey y Marina Díaz en una gala de noviembre de 2025.

Fran Rivera respaldó públicamente la relación entre Andrés Roca Rey y su hija Tana.



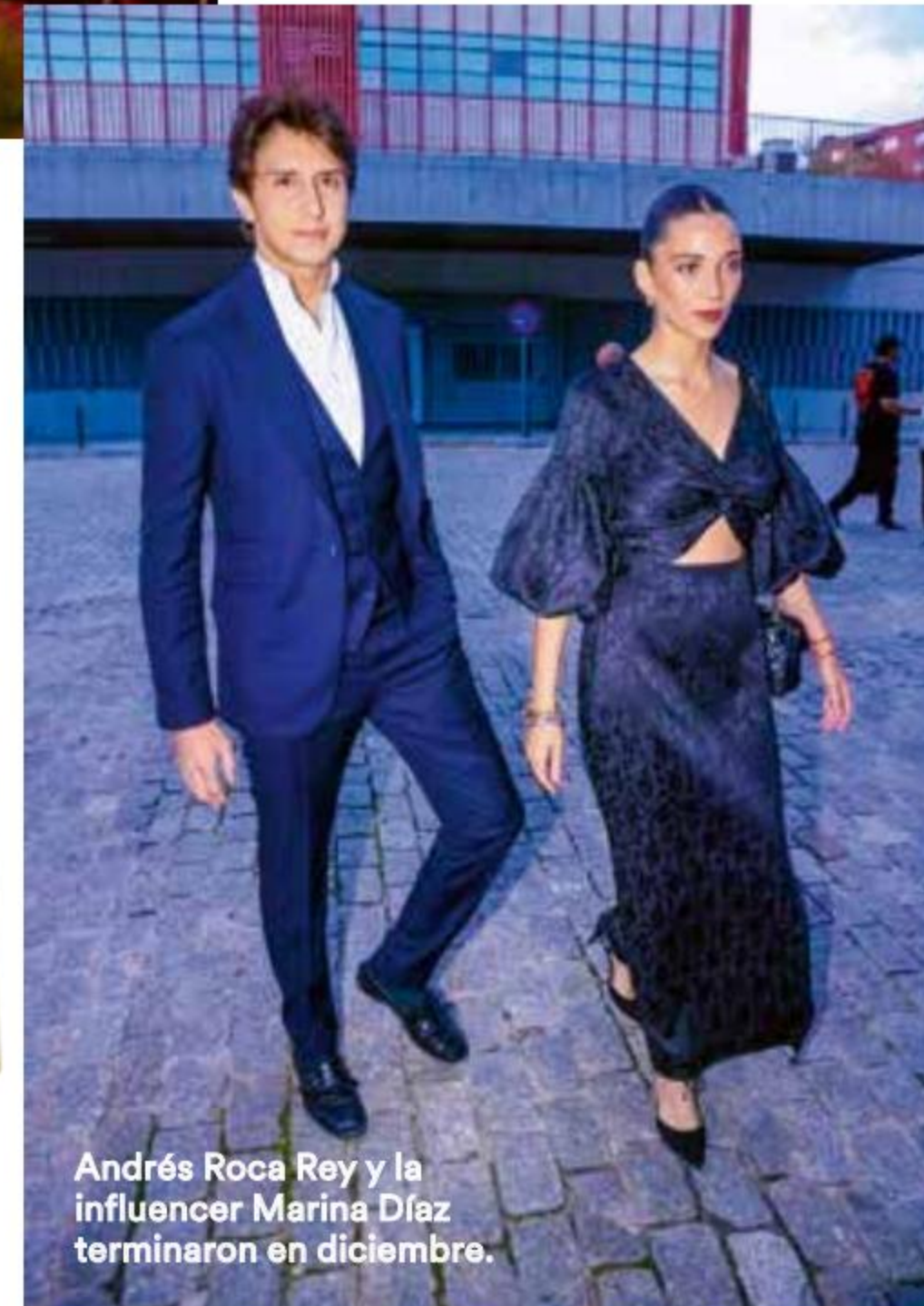
Roca Rey recibió una cornada en Sevilla.



Tana Rivera, Tomás Páramo y Fran Rivera visitaron a Roca Rey en el hospital.



Roca Rey y Victoria Federica de Marichalar y Borbón, sobrina del rey Felipe VI de España.



Andrés Roca Rey y la influencer Marina Díaz terminaron en diciembre.

es que no podemos olvidar que hace unos meses Roca Rey aún mantenía una relación amorosa con la mexicana Marina Díaz.

Es más. En noviembre de 2025, el torero peruano la presentó en Lima como su pareja oficial, ante su familia, su círculo cercano y las cámaras de COSAS, durante la gala en su honor por sus diez años de carrera. En ese mismo evento –al que asistieron miembros de su entorno más cercano, incluida Tana Rivera–, nada hacía presagiar que, solo semanas después, pondrían fin a su relación.

TRAICIONES Y DECEPCIONES

A la propia Marina Díaz, la noticia de esta nueva relación la descolocó. Tana Rivera era la amiga con la que había compartido piso en Sevilla. Hasta que la llamó para informarle que la prensa publicaría fotografías suyas junto a Andrés Roca Rey.

Si bien el gesto fue valiente, la respuesta fue tajante: Marina no esperó más para recoger sus cosas e irse inmediatamente del lugar en el que vivieron por tres años.

Según la periodista Leticia Requejo, Marina está “superdolid” y lo vive como una traición. “Para ella, hay códigos entre amigas que hay que respetar”, explicó. La decepción no apunta solo a Tana, “Marina también desconfía de los tiempos de Roca Rey y sospecha que algo empezó antes de que la relación terminara formalmente”.

Por su lado, Andrés Roca Rey también debía enfrentar a su gran amigo, el sevillano Manuel Vega. Empresario y expiloto de motocross, que había sido novio de Tana Rivera durante cuatro años. Ambos, junto a Marina, formaban parte del mismo círculo social y compartían planes cuando todo era felicidad.

TRADICIÓN TORERA

Antes de que iniciara un romance con Andrés Roca Rey, la mayoría de los novios de Tana Rivera fueron deportistas y ligados a los negocios. En lista se tiene a Curro Soriano, campeón de pádel; Quique González, jugador de hockey en hierba; Javier López, futbolista que se inició en las canteras del Getafe de España; Mateo Cáceres,

jugador de rugby; y el empresario Manuel Vega.

Así, la unión entre Andrés y Tana retoma una secuencia de vínculos entre la Casa de Alba y el ámbito taurino que abarca tres generaciones. La joven es nieta, bisnieta y tataranieta de toreros. Su linaje se remonta hasta Cayetano Ordóñez, quien marcó el inicio de esta tradición familiar en Sevilla, y se refuerza con su conexión con la Casa de Alba a través de Cayetana Fitz-James Stuart.

Fitz-James Stuart, abuela de Rivera, contrajo matrimonio en 1972 con Jesús Aguirre, pero mantuvo una estrecha relación con el entorno taurino, llegando a ser vinculada en la crónica de la época con figuras como Pepe Luis Vázquez.

La primera vez que la duquesa había asistido a una corrida tenía apenas 15 años. Fue en la Maestranza de Sevilla, y esa tarde toreaba precisamente Pepe Luis Vázquez. No fue hasta cumplir los 17 años cuando Cayetana cayó rendida ante los encantos del torero en cuanto lo conoció en persona. El diestro, íntimo de Manolete, era el matador de moda en aquel momento, pero su fama no impresionó al duque de Alba, que mandó a su hija a Londres en cuanto se percató de su incipiente romance.

“Me volví loca de pasión, pero mi padre me lo impidió tajantemente. Mi vida se derrumbó ante aquel amor imposible, era demasiado joven”, reconoció la duquesa de Alba. Tras aquel desengaño amoroso, la relación entre la aristócrata y el torero derivó en una buena amistad. Incluso, un par de veces al año, Cayetana invitaba a su antiguo novio a comer al palacio de Dueñas con su esposa y toda su familia.

Años después, su hija Eugenia Martínez de Irujo, duquesa de Montoro, formalizó esta conexión al casarse en 1998 con Francisco Rivera Ordóñez, hijo de Francisco Rivera “Paquirri” y nieto de Antonio Ordóñez.

Con solo 18 años, la ‘duquesita’, como la llamaba entonces la prensa del corazón, mantuvo una relación con el diestro Luis Aparicio, más tarde con El Litri y finalmente con Fran Rivera. El hijo de Paquirri y de Carmina Ordóñez consiguió lo que ninguno de los otros pretendientes de la joven aristócrata había logrado: enamorar también a su suegra.

Eugenia y Fran se casaron por todo lo alto en 1998 en la catedral de Sevilla, bajo la atenta mirada de más de mil invitados. Un enlace de alta alcurnia que unió nobleza y tauromaquia y dio como fruto a Tana.

Andrea Romero fue la primera pareja pública de Andrés Roca Rey.



RESPALDO FAMILIAR

Pese a las críticas de cómo habría empezado el romance con Andrés Roca Rey, la familia de Tana Rivera salió a respaldarla públicamente. Francisco Rivera tomó la palabra para mostrar su admiración por el novio de su hija. “Roca Rey es una figura del toreo y es una persona a la que respeto y admiro desde hace muchísimo tiempo”, aseguró desde la Feria de Abril de Sevilla. El extorero español señaló que siempre tuvo una buena referencia personal y profesional de Roca Rey. Es más, el peruano se comunicó con él para pedirle permiso para frecuentar a Tana, en señal del respeto que le tiene.

“Es la decisión de mi hija, y yo ahí no tengo nada que decir. Yo lo que deseo es que sea feliz, son muy jóvenes, poquito a poquito. No vamos a casarlos ya. Despacito”, agregó.

Además, Francisco Rivera enfatizó que prioriza que esta nueva etapa en la vida de su hija Tana junto a Roca Rey sea de felicidad y prosperidad. “¿Un padre qué quiere? La felicidad para sus hijos. Mientras un hijo sea feliz, los padres estamos encantados”, añadió.

Incluso, destacó que su heredera sabe perfectamente que lidiará con la dificultad, los sacrificios y los riesgos de compartir la vida con un torero. “Ella conoce ese mundo perfectamente, sabe lo que hay”, finalizó.

Por otro lado, el duque de Alba, Carlos Fitz-James Stuart, también se pronunció sobre el romance de su sobrina Tana. “Me



Andrés Roca Rey es una de las estrellas del toreo contemporáneo.



Tana Rivera, reluciente y bella, a sus 26 años.



La fallecida duquesa de Alba junto a su nieta Tana Rivera (de niña y de joven).



Manuel Vega y Tana en la gala en el Real Club de Andalucía, en 2022.

parece muy bien”, dijo, fiel a su discreción, por lo que ha evitado hacer más declaraciones en la misma línea que el resto de la familia Alba.

UNIDA A ROCA REY

El 17 de abril, Tana estuvo en la corrida en la plaza de la Maestranza de Sevilla, tratando de pasar desapercibida con sus anteojos de sol y confundida entre el público. Esa tarde, Andrés Roca Rey cortó una oreja, considerada de escaso valor, al único toro con opciones de la tarde, el quinto de nombre “Veronés”. Si bien la pareja se retiró por separado, horas después se reunieron en el restaurante Nudo, donde compartieron la cena con un grupo de amigos, retirándose posteriormente cada uno por su cuenta.

Sin embargo, en la corrida del jueves 23 de abril, el vínculo entre Tana y Andrés se hizo evidente. Roca Rey sufrió una grave cornada durante la faena del quinto toro de la tarde, y es en esas circunstancias que Rivera se hizo presente, al acercarse de inmediato al hospital para conocer el estado del torero peruano.

Lo que iba a resultar una jornada gloriosa para Roca Rey, cambió rotundamente cuando al entrar a matar, el toro le propinó una cornada de 35 centímetros de extensión con dos trayectorias profundas en la cara interna del muslo derecho. El diestro peruano fue trasladado a la enfermería habilitada en la Maestranza de Sevilla, donde fue intervenido. Y allí Tana se ha dejado ver junto a su padre Francisco Rivera y Tomás Páramo, amigo de Roca Rey.

Visiblemente más tranquila y ataviada con un look casual, Tana respondió a las preguntas de la prensa, confirmando que Andrés ya se encuentra en la suite del hospital Viamed-Santa Ángela de Sevilla y allí está recibiendo todas las visitas. El torero

pasó de la Unidad de Cuidados Intensivos (UCI) a planta, donde se encuentra estable, sin fiebre, consciente y de buen ánimo. De momento la fecha de su reaparición depende de la recuperación de la musculatura dañada.

Roca Rey se ha mostrado optimista sobre su regreso, al reaparecer con una publicación en Instagram en la que combina el color con el blanco y negro. El video, acompañado por la voz de Antonio Orozco, escenifica el tránsito del dramatismo al alivio de su situación. Tana Rivera, presente en la plaza durante la corrida, ha acompañado este primer gesto de su novio con un mensaje que acentúa la admiración y la cercanía: “Una vez más lo volviste a hacer... Eterno Roca Rey”.

Con este suceso, la relación sentimental que ambos deseaban mantener en secreto ha cobrado vigencia, ya que ella lo visita diariamente en la clínica, y esto ha reforzado los rumores y reportes sobre su relación amorosa.



Alexia Parodi, Carmen Haro, Sandra Delgado y Marigen Rojas.



Inés Temple.



Rochy Prentice y Luis José de Orbegoso.



Luis José de Orbegoso, Antonio Valdivieso, Jorge Gamero, Poli Marsano, Ángel Mancha y Guillermo Benavides.



Renato del Carpio y Carmen Ybarra.



Diego Galera, Desirée Lancha, Luis y Eduardo Roldán, Francisco Galera y Sandra Cruzalegui.



Ingrid Yrivarren y Coral de Irujo.



Patricia Chacón, Natalia Merello, Erle de Vicente y Fabiana Fossa.



Jessica Venegas.

Peruanos en la Feria de Sevilla

Del 21 al 26 de abril, la ciudad congregó a todos en una celebración que mezcló tradición andaluza con acento latino.

Por María Jesús Sarca Antonio

En el Real de la Feria, el encendido de la Portada marcó el inicio de una semana que los sevillanos viven como un “año nuevo”, sobre calles cubiertas de albero –tierra traída de Alcalá de Guadaíra– y bajo miles de bombillas con farolillos de papel. La noche del “pescaíto frito” y el “alumbrao” concentraron los primeros encuentros, que se extendieron entre sevillanas y celebraciones continuas. El cierre llegó a la medianoche del 26 de abril con los fuegos artificiales sobre el río Guadalquivir desde el Paseo de las Delicias, que marcaron el final oficial de la feria.



Mariana y Carlos Salazar Alborno, e Ingrid Yrivarren.



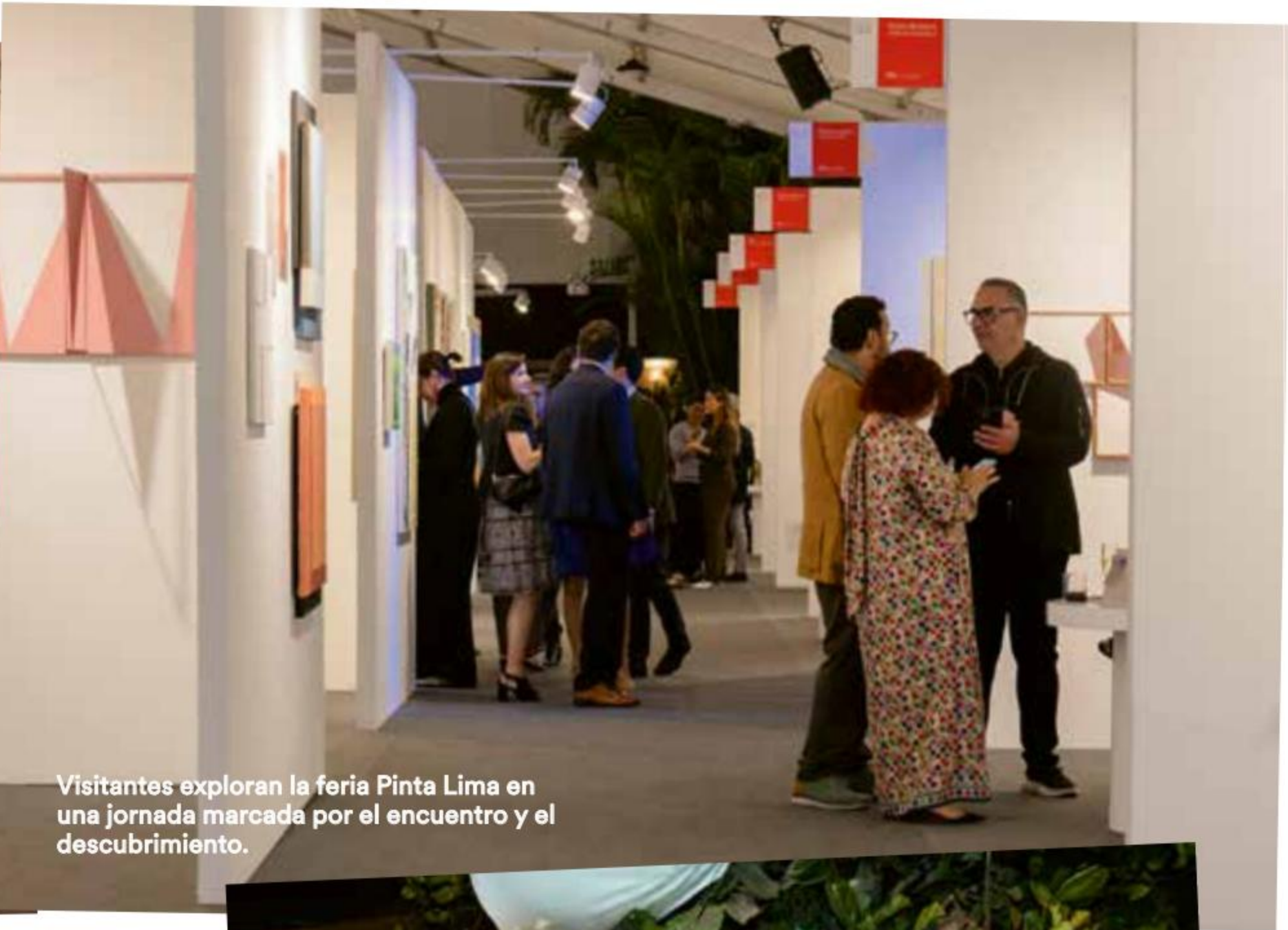
Anette Funcke, Una Vuckovic y Chloe Warren.



Joaquín Rey, Mariano Salinas, Carlos Sanchís y Alfonso Simpson.



Miradas atentas en el recorrido por Pinta Lima.



Visitantes exploran la feria Pinta Lima en una jornada marcada por el encuentro y el descubrimiento.

Lima, epicentro del arte

La ciudad recibe a Pinta Lima 2026 con 45 galerías de la región y una programación que conecta tradición, identidad y nuevas miradas contemporáneas.

Por Renzo Espinosa Mangini

La Casa Prado en Miraflores reunió a artistas, galeristas, curadores y coleccionistas en el coctel que marca el inicio de Pinta Lima. Una noche de reencuentros que anticipó el movimiento que hoy se vive en la feria: cuarenta y cinco galerías de doce países, una programación que recorre pintura, escultura y ensamblaje, y una edición que amplía su alcance dentro del circuito latinoamericano.

“Pinta es como una cita impostergable del arte”, dice Diego Costa Peuser, fundador y director global. Lo que comenzó en Nueva York y pasó por ciudades como Londres y Miami hoy se consolida en Lima como un punto de encuentro clave para la escena contemporánea de la región.

La curaduría global, a cargo de Irene Gelfman, propone una selección que dialoga con lo ancestral y lo material, con obras que también abordan lo político y lo social. Entre los artistas presentes destacan José Tola, en Galería El Museo; Claudia Coca, en Galería

Diego Costa Peuser, Sanjin Mohorovic, Víctor Echevarría, Ana María de Bracamonte, Celia Birbragher, Miguel López y Emilia Azcárate.

del Paseo; Ximena Garrido-Lecca, en 80m2 Livia Benavides; Patrick Tschudi, en VAG; y Samantha Noelia Ferrer, en Mahara+Co. Coca, por ejemplo, presenta una serie en torno al otorongo como símbolo de identidad y resistencia en el continente. “He visto piezas con mucha profundidad, tanto en lo político como en lo social y lo estético”, comenta sobre esta edición.

La feria también mira hacia lo nuevo. Secciones como Radar y Next reúnen propuestas emergentes – como Crisis, COTT, Nueve y BLOC Art Perú – y abren el espacio a públicos que no necesariamente frecuentan galerías. A esto se suman colaboraciones con marcas de diseño y moda, que amplían la experiencia más allá del arte tradicional.

“Hoy todo parece inmediato, pero el arte propone otra cosa: detenerse, mirar y entender con el tiempo”, señala Felipe Costa Peuser, codirector de la feria.

En ese cruce de miradas, Pinta Lima reafirma su lugar como plataforma de intercambio y descubrimiento. Más que una vitrina, la feria se consolida como un espacio donde conviven trayectorias consolidadas y voces emergentes, y donde el público puede acercarse al arte desde distintas perspectivas. En una escena en constante transformación, “la escena peruana se abre al mundo”.

José Tola. “Alguien elegido en lo alto caerá”, 2010. Óleo sobre lienzo.



“Fiesta 1”, de Mau Samayoa (Matia Borgonovo Galería).



“La tirana de la justicia”, de Rubén Saavedra, en La Galería.

“Pinta es como una cita impostergable del arte. Hoy Lima es un punto clave para la escena contemporánea de la región”.

Para Tito Rebaza, coleccionista y presidente del Museo de Arte de Lima, la feria confirma un momento interesante para la escena local. “Siempre es una maravilla tener a tantos artistas, curadores, directores de museos y coleccionistas internacionales en el Perú. No solo se abre la escena peruana al mundo, también el público local entra en contacto con lo que sucede afuera”, señala.

Rebaza destaca además un cambio que se viene consolidando en los últimos años: la desaparición de etiquetas. “La separación entre arte popular y arte contemporáneo está desapareciendo. Hoy los artistas son todos artistas. Desde creadores amazónicos, como los shipibos, hasta los de la sierra, todos son reconocidos como tales”.

Sobre el coleccionismo, observa una evolución marcada por el acceso a la información. “En los últimos veinte o veinticinco años, viajar a ferias, las redes sociales y lo digital han permitido que más personas se interesen. Hay una tendencia global, pero también una búsqueda de identidad. Esa tensión va a ser clave en los próximos años”.

Finalmente, insiste en la importancia de la experiencia. “En el mundo del arte, lo más importante es aprender a mirar. Visitar galerías, escuchar charlas, conocer a los artistas. Ese proceso toma tiempo, pero es lo que realmente forma a un coleccionista”.



Maritza Orlic y María Eugenia Feijoo.



María Gracia de la Torre y Mónica Tijero.



Leslie Mannheim y Gillian Rodrigo.



Meg de Romaña y Henrique Faria.



Pete Timm y Carolina Kecskemethy.



José Ignacio Thomas de Carranza, Jacobo Fitz-James Stuart, Alejandro Abellán García de Diego, embajador de España, y María Abellán.



Carlos Cabieses y Jennifer Houghton.



"Cries in Spanish", de Samantha Noelia Ferrer (Mahara and Co.).



Claudia Coca en Galería del Paseo.



Pierina Márquez en Crisis Galería.



Luciano Giménez en Galería COTT.



Florencia Portocarrero.



Armando Andrade.



Moni Quimper.

Jorge Salinas.



Zahara Martínez y Matia Borgonovo.



Lorry Salcedo-Mitrani, Ester Ventura, Mariana Magtaz y Ángel Ramón.



Santiago Poppe, Christian Fuchs y Rossie Salinas.



Felipe Costa Peuser.



Inés Zevallos, Rafael Gallegos y Ghya Sifuentes.

Jacobo Fitz-James Stuart: "El siglo XXI mira lo antiguo con ojos nuevos"

El vínculo de Jacobo Fitz-James Stuart con Lima ya es parte de su calendario. El coleccionista y gestor cultural regresa cada año para seguir de cerca el crecimiento de la escena local, y esta edición de Pinta Lima no ha sido la excepción. "Muy contento de volver a Lima, a Perú. Me parece que es una feria con muy buen nivel, con una escala muy agradable, porque no es inmensa", comenta. Para él, esa dimensión es uno de sus principales atractivos: "A veces hay ferias que muestran demasiado y acabas aturrido". Durante su visita, recorrió también el Museo de Arte de Lima (MALI), donde se exhiben obras de dos artistas que representa: el peruano Fernando Gutiérrez "Huanchaco" y los españoles Ana de Alvear y Armando Rabadán. Sobre el trabajo de De Alvear, destaca su capacidad de sorprender: "Cuando lo ves parece una fotografía, pero está hecho con lápices de colores sobre papel. El mensaje en Pinta Lima es que las cosas no son lo que parecen, algo que hay que recordar de vez en cuando", dice, sonriendo. El paso por el MALI le dejó además varias impresiones. "He visto fantástica la exposición. Me ha gustado mucho 'Dos espacios, una geometría', de Robert Ferrer, y 'Huanchaco', que es como un psicoanálisis del Lanzón de Chavín". Para Fitz-James Stuart, el momento actual del arte responde a una revisión del pasado: "Así como en el siglo XX se quería romper con lo viejo, el siglo XXI es más de ver lo antiguo con ojos nuevos. Hay una recuperación de piezas del pasado, pero entendidas de una manera contemporánea".

Diego Costa Peuser: "Pinta es, ante todo, un lugar de encuentro"

Para Diego Costa Peuser, fundador y director global de Pinta, cada edición de Pinta Lima reafirma una idea que ha sostenido a la feria en el tiempo: el arte como espacio de conexión. Más allá de las obras y las galerías, la cita anual se plantea como un punto de reunión entre artistas, coleccionistas y públicos diversos. "Invitamos a la gente a venir, a encontrarse con amigos, a estar con artistas y a descubrir distintas propuestas", comenta. Esa vocación de encuentro es lo que le permite mantenerse vigente. A lo largo de los años, Pinta ha sabido equilibrar el respeto por el arte moderno y sus maestros con una mirada atenta a lo contemporáneo. "Siempre estamos en la búsqueda de nuevas tendencias y de lo que consideramos importante para el arte latinoamericano hoy", explica. La renovación constante no es solo una estrategia, sino una forma de leer el presente. En esta edición, además, el enfoque internacional se hace más evidente. La curaduría global, liderada por Irene Gelfman, articula una selección que busca generar diálogos entre distintas escenas. Para Peuser, su rol hoy pasa por ampliar ese alcance: posicionar al Perú dentro del circuito global y fomentar el intercambio entre países. Así, Pinta Lima no solo crece en escala, sino en diversidad. La presencia de artistas y galerías de distintos contextos refuerza una idea central: el arte contemporáneo se construye, cada vez más, desde el cruce de miradas.



Tito Rebaza, Ginette Lumbroso, Diego Costa Peuser e Irene Gelfman.



Nicolas Kecskemethy y Petrus Fernandini Bohlin.



Hernando Torres-Fernández y Adriana Pinzón-Inavarra.



Silvia Arrozes, Claribel Tefemorel y Jerome Poussiélgue.



Pepe Palma, Priscilla Gregorio y Mariano Però.



Tito Rebaza, Luciano Giménez y Ginette Lumbroso

Brunch entre coleccionistas

En el marco de Pinta Lima, el coleccionista 'Tito' Rebaza y Ginette Lumbroso abren las puertas de su casa para reunir a figuras del circuito artístico.

Por Renzo Espinosa Mangini

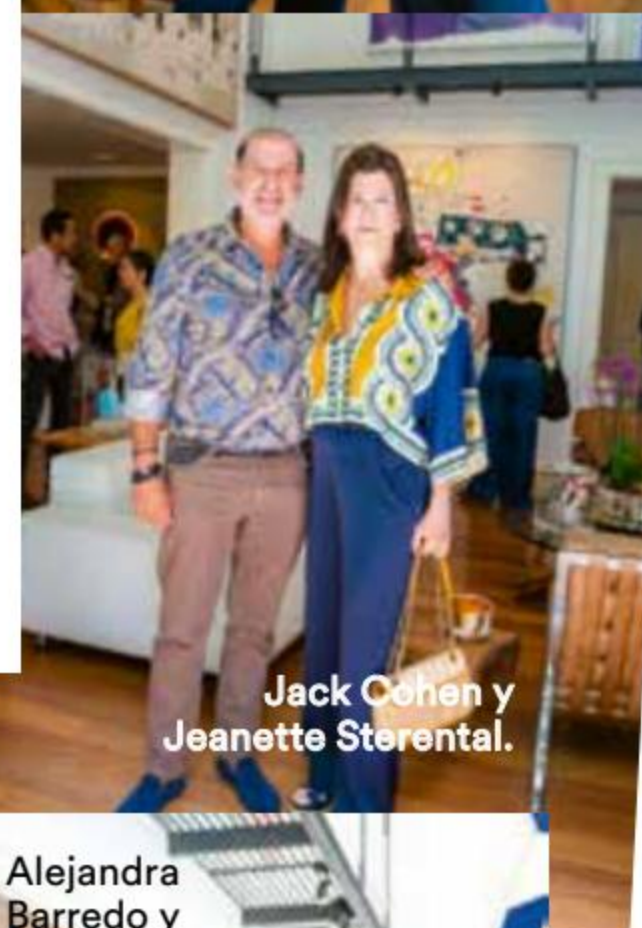
Cada año, en el pulso más activo de la semana de ferias en Lima, la casa de Alberto Rebaza y Ginette Lumbroso se transforma en un punto de encuentro imprescindible para la escena artística local. Lo que empezó como una reunión cercana ha evolucionado en un espacio de intercambio donde coleccionistas, artistas, galeristas, curadores y críticos conversan con naturalidad sobre el presente y futuro del arte peruano. Esta edición tuvo como escenario la Residencia de Al Lado, un proyecto familiar que en los últimos años ha acogido a artistas internacionales, reforzando su vocación de diálogo y apertura. Entre conversaciones cruzadas, reencuentros y nuevas conexiones, el brunch confirma su lugar como una pausa significativa dentro de la agenda intensa de la semana: un momento para detenerse, observar y pensar en comunidad.



Jonatan Geller, Valerie Lumbroso, Pilar Secada y Jorge Luis Archimbaud.



Renzo Pittaluga y Meg de Romafia.



Jack Cohen y Jeanette Sterental.



Alejandra Barredo y Felipe Costa Peuser.



Ilaria Conti, curadora de Radar, e Irene Gelfman, directora artística de Pinta.



Tábata Arteta y Jorge Hiraoka.



Tito Rebaza, Valerie Lumbroso, Jonathan Geller y Ginette Lumbroso.



Sandra Pereilmuter y Jen Pleasants.



José Massa y Laura Fantozzi.



Andrea Gauthier y Marie Laure de Clermont-Tonnerre.



Jacobio Fitz-James Stuart.



Vincent Pearson, Marzia Smareglia y Patricia Ibarra.



Pía Susaeta y Myriam Zini.



Mateo Cedrón y Gerardo Amador Chávez-Maza.



Alberto Pasco-Font y Humberto Nadal.



Claribel Tefemorel y Fiona White.



Alexis Obligi y Daniela Marcizo.

Stella McCartney para H&M: “La gente me miraba raro porque hablaba de moda de moda cruelty-free”

H&M lanza la colección completa de su colaboración con la diseñadora británica e hija del ex-Beatle Paul McCartney. Las piezas se caracterizan por su enfoque en materialidades sostenibles y certificadas.

En noviembre de 2005, H&M y la aclamada diseñadora y activista Stella McCartney colaboraron por primera vez en la creación de una colección que casi se agota el mismo día de su lanzamiento. Veinte años después, la marca sueca y la diseñadora británica vuelven a unirse.

La colección une el pasado y el presente, combinando los queridos elementos distintivos actuales, como las camisas oversize, las gabardinas amplias y la sastrería impecable con los icónicos y divertidos éxitos de los primeros archivos de McCartney, incluyendo estampados con joyas y tops con frases icónicas. Otras piezas clave de la colección incluyen vestidos y tops de punto acanalado con la cadena tipo Falabella en el cuello, y un vestido largo blanco con mangas tipo capa que se enrollan en el dobladillo, creando un efecto de amplio círculo de tela. En los accesorios, se pueden ver bolsos, collares y aretes, elaborados en metal reciclado en tonos variados, y mocasines con detalles de cadena en la parte delantera.

Esta colaboración supone tu segunda colección con H&M, veinte años después de la primera. ¿Por qué te pareció que era el momento adecuado para retomar la colaboración?



Body blanco con iconografía de Stella.



Stella McCartney con un blazer de hombreras marcadas de su propia colección.

Me pareció el momento adecuado porque por fin se ha puesto al día el debate. Hace veinte años, la gente me miraba raro porque hablaba de moda cruelty-free y de materiales alternativos cuando la gente ni siquiera se planteaba esas cuestiones. Hoy en día, entendemos que el mayor impacto ambiental en la moda proviene de los materiales con los que se confecciona la ropa y de cómo se produce. Solo el algodón convencional consume enormes cantidades de agua y productos químicos, y los sintéticos vírgenes están vinculados a los combustibles fósiles. En esta colección utilizamos algodón orgánico, poliéster reciclado, viscosa Bailu-ECO™ y Ecojilin™, y textiles fabricados a partir de residuos agrícolas, porque esos materiales reducen el impacto en comparación con las alternativas convencionales. Incluso la pedrería de las prendas está hecha de vidrio y metal reciclados.

¿En qué se diferencia esta nueva colección de la primera? ¿Y en qué se parece?

La intención es muy similar, pero las herramientas son completamente diferentes. Desde los inicios de mi marca, nunca he utilizado cuero, plumas, ni pieles exóticas en ninguna de mis colecciones.



El eslogan &Stella se reinterpreta en varias formas: &Now, &Me, &You.



Abrigo largo de corte masculino, un clásico del tailoring de Stella, junto a un clutch rojo.

Lo que ha cambiado es que ahora podemos trabajar con cuentas hechas de vidrio reciclado, fibras recicladas y lana certificada por RWS sin comprometer el diseño ni el tacto.

Esta colección es un repaso a la historia de tu marca. ¿Cómo decidiste qué incluir?

Reinterpretar piezas de mi archivo me devolvió mucha energía y alegría, pero no quería que pareciera un museo. Quería que se sintiera viva. Analizamos piezas que realmente dicen algo sobre quiénes somos y las combinamos con diseños que reflejan dónde se encuentra la marca hoy. Por ejemplo, tenemos una chaqueta bomber confeccionada a partir de residuos agrícolas con un recubrimiento elaborado en parte con aceite vegetal. Siempre he creído que los materiales importan tanto como la silueta, porque son los que determinan la mayor parte de la huella ambiental de la moda. Esta colección se siente como un



La modelo y cantante René Rapp es parte de la campaña.



Chaleco negro de corte cropped más pantalón de pierna ancha.



Minivestido semitransparente, lucido por la modelo Angelina Kendall.

“La ropa no debe ser desechable”, defiende Stella.

diálogo entre el pasado y el presente, mostrando cuánto tiempo esos valores han formado parte de mi trabajo.

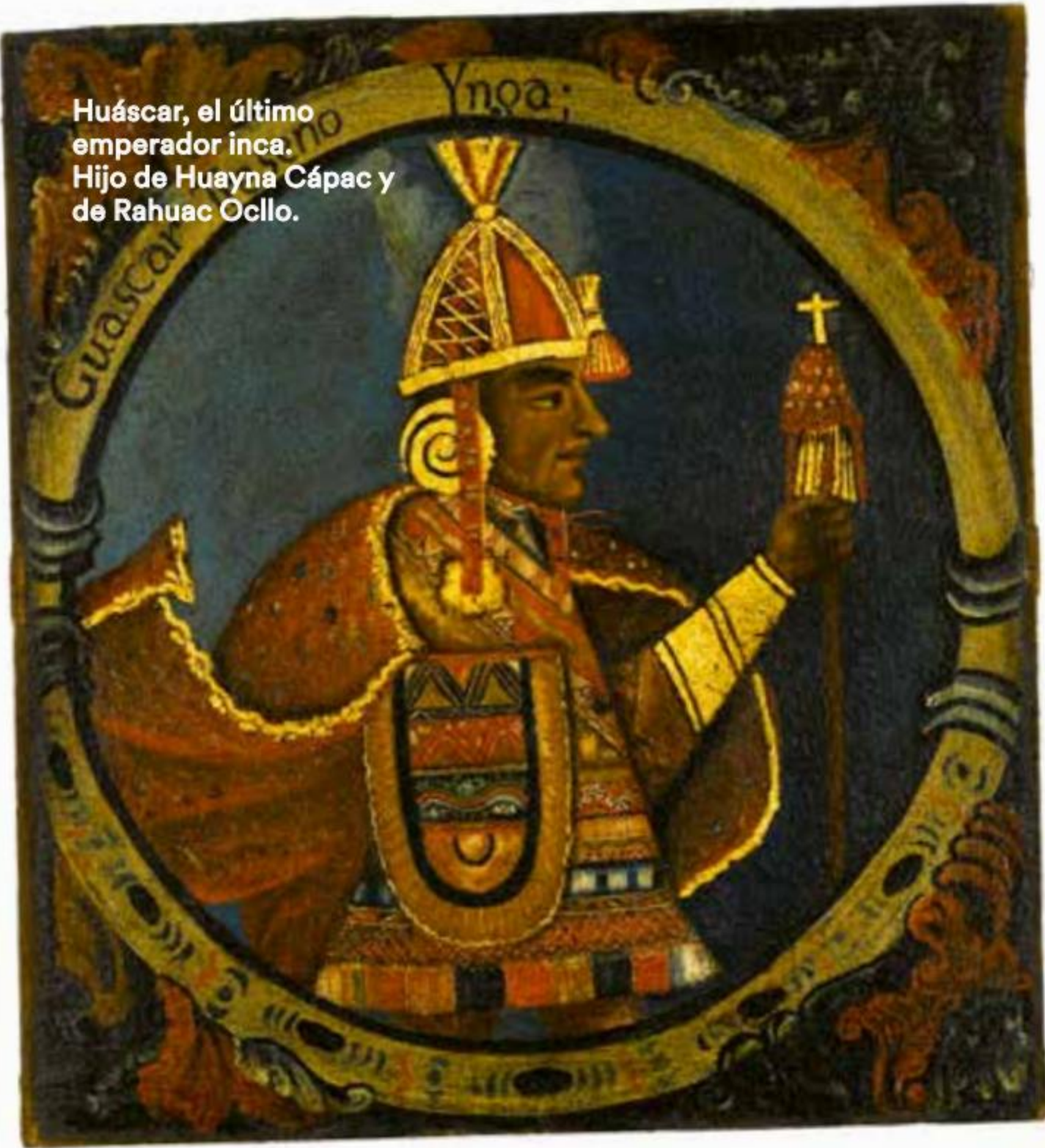
¿Qué momentos o piezas de tus inicios has vuelto a revisar y por qué ahora?

Gran parte de mi trabajo inicial giraba en torno a la confianza y la durabilidad, piezas que no seguían las tendencias, sino que eran personales. La ropa no debería ser desechable. Desde el principio, quise que la gente estableciera una relación con lo que lleva puesto. Por eso trabajé con materiales duraderos como la lana.

Algunas piezas hacen referencia a momentos icónicos de la moda. ¿Qué significan para ti hoy en día?

Son muy emotivas, pero también prácticas. Esos momentos están ligados a amistades, recuerdos y una sensación de libertad, que es lo que la moda siempre ha significado para mí. Crecí con unos padres que compartían un solo armario, por eso me obsesioné tanto con la sastrería, por ejemplo: difumina cualquier línea entre lo masculino y lo femenino. Si a alguien le encanta una prenda, es más probable que la conserve, la repare y la vuelva a usar.

La campaña de la colección fue fotografiada por Sam Rock en Londres y protagonizada por Renee Rapp, Angelina Kendall y Adwoa Aboah. Las piezas estarán a la venta el 7 de mayo en H&M Jockey Plaza y hm.com



Matrimonio de Martín de Loyola con Beatriz Ñusta, y de Juan de Borja con Lorenza Ñusta de Loyola.



Los incas coronados

Un recorrido por las crónicas del siglo XVI y las dinámicas políticas del periodo colonial en el Perú revela un proceso distinto a lo que sugiere la narrativa popular. Entre estrategias de la monarquía hispánica y la incorporación progresiva de élites incas al nuevo orden, emerge una historia de reorganización del poder más que de sustitución inmediata.

Investigación y fotos de: Ítalo Sifuentes | Redacción por Mauricio Málaga

El rey Carlos V autorizó al hijo de Huáscar y nieto de Huayna Cápac, Alonso Tito Atauchi, a usar el escudo con las armas reales del Imperio español en 1544. El privilegio permitía exhibir ese escudo en la puerta de su casa, en cuya imagen pictórica se aprecia que llevaba una cadena real. Ese tipo de concesión no fue excepcional. Tras la muerte de Huayna Cápac y la guerra entre Atahualpa y Huáscar, gran parte de su linaje fue diezmado. Sin embargo, no desapareció. A lo largo del siglo XVI, distintos descendientes lograron insertarse en el sistema colonial y quedaron registrados en expedientes, litigios y memoriales.

LINAJES DOCUMENTADOS
En archivos novohispanos se han identificado miles de cédulas reales que

otorgaban escudos a descendientes de Huayna Cápac: los vinculados a Tito Atauchi, padre de Alonso Tito Atauchi; a Paullu Inca, bautizado como Cristóbal Túpac Inca; y a Quispe Sisa, conocida como Inés Huaylas Yupanqui, entre otros. Las descripciones heráldicas y los privilegios asociados circularon durante generaciones y siguieron utilizándose como prueba hasta bien entrado el siglo XVII.

En 1571, el virrey Francisco de Toledo ordenó la elaboración de lienzos genealógicos que fueron enviados a la corte. A inicios del siglo XVII, el Inca Garcilaso de la Vega recibió desde el Perú árboles genealógicos pintados en tafetán junto con probanzas de ascendencia. Según esos registros, en 1603 se contabilizaban quinientos sesenta y siete nobles incas distribuidos por panacas, con predominio

de la línea masculina. Pero estos documentos no eran ornamentales. Servían para sostener reclamos concretos. Durante el siglo XVII, descendientes de estos linajes acudieron a tribunales y audiencias para reafirmar su condición. Don Alonso de Arenas Florencia Inca, corregidor de Ibarra, utilizó en dos ocasiones –Cusco, 1655; Arequipa, 1665– una copia de la cédula de 1544 concedida a Alonso Tito Atauchi para respaldar su posición. Otros casos siguen la misma lógica. Vicente de Ampuero y Barba, descendiente de Inés Huaylas Yupanqui, alegaba conservar cédulas con privilegios concedidos a su linaje. Don Juan Uchu, por su parte, vinculaba su ascendencia con la de los Ampuero para reforzar una genealogía común que lo conectaba con Huayna Cápac.

NOBLEZA DE SANGRE Y NOBLEZA DE PRIVILEGIO
El reconocimiento de estos linajes no fue uniforme, y abrió una línea de tensión dentro del propio orden colonial. No todos los que alegaban nobleza lo hacían bajo los mismos criterios. La diferencia clave provenía del derecho castellano: mientras el hidalgo de privilegio debía su estatus a servicios prestados a la Corona, el hidalgo de ejecutoria lo sustentaba en la herencia y la prueba de linaje, una distinción que marcaría buena parte de los litigios y reclamaciones de los descendientes incas. Familias como los Uchu Túpac Yupanqui insistieron en esta diferencia y buscaron ser reconocidas como nobles de sangre. Para ello, las cédulas reales del siglo XVI –incluidas las que describían escudos– se convirtieron en piezas clave de sus expedientes. El problema no era solo jurídico. También era de jerarquía social.

El debate alcanzó a la propia Corona. Figuras como Bartolomé de las Casas y Domingo de Santo Tomás intervinieron en defensa de estos derechos, mientras que autoridades civiles y eclesiásticas se mostraban reticentes. En 1557 se reconocieron prerrogativas a esta nobleza indígena. En 1697, el rey



Escudo concedido por el rey Carlos I de España al linaje inca.

Carlos II los equiparó a los hidalgos castellanos. En 1698 se confirmó la medida y se autorizó el uso del “don”. Los privilegios incluían acceso a cargos, educación y exención de tributos y mita. También implicaban obligaciones dentro de la administración colonial y restricciones, como la necesidad de permiso real para viajar a España.



Tras la muerte de Atahualpa, las alianzas matrimoniales integraron la descendencia inca al sistema imperial.

MEMORIA Y LEGITIMIDAD
A lo largo de los siglos, los descendientes de los incas conservaron y transmitieron sus genealogías, cédulas y probanzas. Lo que también ayudaba a articular alianzas y redes de sociabilidad con españoles, criollos y otros grupos. De hecho, desde el siglo XVI ya había matrimonios estratégicos y procesos de mestizaje dentro de estas familias. El escudo en la puerta, la cédula en el archivo, el linaje en la memoria eran formas de afirmar lo mismo: que, incluso después de la conquista, la nobleza inca encontró un lugar –propio y reconocido– dentro del mundo hispánico.

"Estoy convencido de que el amor es para siempre. Más que nunca".

"Cuando se siente algo especial, hay que luchar por ello", manifestó Alejandro Sanz.

"Es muy bonito estar enamorado. Y estoy enamorado"

El romance entre Stephanie Cayo y Alejandro Sanz no fue una sorpresa para quienes los siguen de cerca. Hoy, con 38 y 58 años respectivamente, protagonizan una relación que mezcla madurez y segundas oportunidades, con el Perú como uno de sus escenarios más simbólicos.

Por Diego Ochoa Acosta

Durante años, Stephanie Cayo fue, para muchos peruanos, ese rostro imposible de ignorar. Una figura constante en la pantalla, en conversaciones adolescentes y, para más de uno, un amor platónico silencioso que creció con el tiempo. Amada por muchos, cuestionada por otros, pero nunca indiferente.

Desde muy joven buscó abrirse camino como actriz y cantante fuera del Perú, aunque ese proceso no le fue sencillo. Criada en una familia de artistas, la televisión peruana fue su punto de partida: protagonizó proyectos desde niña, como "Travesuras del corazón" y "Besos robados". Con los años, su trayectoria la llevó a producciones internacionales y plataformas globales como Netflix, donde participó en la serie "Club de Cuervos", la afamada película "Hasta que nos volvamos a encontrar" y, finalmente, la serie "Doc", un proyecto de gran alcance global que, curiosamente, no generó el mismo nivel de conversación en el Perú.

Por el otro lado tenemos a Alejandro Sanz, una figura que no necesita presentación, pero sí dimensión. Desde los años noventa, su voz ha acompañado a una audiencia global, pero su impacto va más allá: ha vendido más de veinticinco millones de discos en todo el mundo, ha ganado cuatro premios Grammy y veinticuatro Latin Grammy, además de conseguir múltiples sold outs en Europa, México, Argentina, Colombia y Estados Unidos, lo que lo consolida como uno de los artistas más influyentes de la música en español.

Su vida sentimental, como su producción artística, ha sido intensa y pública. Por eso, cuando en plena entrevista con el periodista Jordi

Alejandro Sanz oficializó la relación en su concierto en Nueva York.

Évole dejó entrever que estaba saliendo con alguien, el momento adquirió un tono distinto, casi el de una confesión que se escapaba sin filtro. "Es muy bonito estar enamorado. Y yo estoy enamorado, sí", dijo. Y añadió: "Cuando se siente algo especial, hay que luchar por ello". Pero hubo más: en plena conversación, decidió presentar en video llamada a Stephanie, quien respondió desde el set de grabación de su serie en Netflix para saludarlo. Ambos se mostraron felices, cómodos y naturales. Al finalizar, mencionó: "Estoy convencido de que el amor es para siempre. Más que nunca".

Stephanie Cayo celebró su pre cumpleaños número 38 en Miami junto al cantante.



SIN DECIRLO, LO DIJERON TODO

Antes de cualquier confirmación, ya había señales. El 25 de febrero en Lima, durante el segundo concierto de Alejandro Sanz en el Estadio Nacional, Stephanie Cayo apareció en el centro de la escena cuando el cantante la abrazó en pleno show, mientras sonaba "Corazón partido", ante la ovación del público. El gesto fue leído como una suerte de oficialización no verbal.

Más adelante, llegaron señales más explícitas. Primero fue él quien publicó una foto de ambos con el mensaje "Brillas como nadie". Días después, Stephanie terminó de abrir la puerta: compartió sus propias imágenes junto a Sanz, acompañadas de un corazón en la descripción, durante una celebración previa a su cumpleaños 38, en la que también estuvieron presentes su sobrina Arianna Rovegno Cayo y sus amigas Kathy Boyanovich y la actriz Laura Ramos.

En una de las paradas de su gira en Nueva York, llegó el momento más contundente: Alejandro Sanz la invitó a subir al escenario frente a miles de personas. Entre luces, aplausos y la emoción del público, la acercó hacia él y la besó sin prisa, sellando la escena con una naturalidad que transformó el gesto en una declaración pública imposible de ignorar. Desde entonces, la relación se ha mantenido en el foco público, lo suficiente para confirmar que no se trata de una historia pasajera, pero sin caer en la sobreexposición.

EL ENTORNO: APROBACIÓN, COMPLICIDAD Y SEÑALES PREVIAS

Si algo ha llamado la atención, ha sido la reacción del entorno cercano de la actriz. Lejos de la cautela habitual, sus hermanas parecen estar contentas con la relación y han dejado ver claras señales de aprobación.

Fiorella Cayo comentó en una de las primeras publicaciones juntos: "Qué bello es sentirte cuidada y amada". Mientras que Bárbara escribió: "Los amo". A esto se suman también las reacciones positivas de su madre, Ana Sanguinetti, quien respondió a las fotos con un corazón y compartió un video de ambos durante el concierto en Nueva York.

El clan Cayo ya había tenido vínculos previos con Alejandro Sanz. El equipo de danza de Stephanie (Reborn Dance Studio, dirigido por su her-



Alejandra Gere con la pareja en el concierto en Nueva York.



En su cumpleaños, Stephanie publicó una secuencia de fotos con Alejandro.



El cantante español se lució al preparar una paella para los asistentes.



Ambos mantienen una diferencia de edad de veinte años.

"Cuando las emociones no se pueden explicar, ese es el lugar correcto. El más bello y el más puro", escribió Alejandro Sanz sobre Stephanie Cayo.

mana Fiorella) participó como cuerpo de baile invitado en conciertos del cantante en el país.

Por su parte, Alessia Rovegno y Arianna Rovegno también han dejado entrever admiración y apertura, e incluso han planteado la posibilidad de colaborar musicalmente si se presentara la oportunidad. Todo apunta a lo mismo: el círculo cercano no solo aprueba la relación, sino que la celebra.

AMOR EN LA ALTURA

El momento más simbólico no ocurrió en un escenario, sino lejos de él. En medio de su gira "¿Y ahora qué?", Alejandro Sanz hizo una pausa para una escapada romántica al Perú. No fue una visita cualquiera. Junto a Stephanie, recorrió Cusco y visitó nuestra maravilla del mundo; además, se dieron un baño de popularidad al encontrarse con sus fanáticos, firmar el libro de celebridades tras su recorrido e incluso tomarse fotografías protocolares junto a autoridades de la Municipalidad de Machu Picchu.

En redes, publicaron el primera selfie juntos con la ciudadela inca de fondo y la silueta del Huayna Picchu elevándose detrás. El mensaje era breve, pero elocuente: "Perú, el mayor peligro es que te quieras quedar, y la mayor bendición también".

Aunque hubo otro motivo para el viaje: asistir al Valle Sagrado para la boda de uno de los mejores amigos de infancia de Stephanie, el actor y director Bruno Ascenzo, con quien compartió roles en la novela "Travesuras del corazón" y quien además la dirigió en la película "Hasta que nos volvamos a encontrar". Durante la ceremonia, interpretó la emotiva canción "Sabor a mí" y se mantuvo junto a Alejandro Sanz durante todo el evento, a lo largo del cual compartieron múltiples besos frente a los invitados.



Fotografía de 2023 que desató los primeros rumores de una relación cercana.

EL AMOR, OTRA VEZ

Quizá lo más interesante de esta historia no es solo la relación en sí, sino lo que representa para ambos.

Para Stephanie Cayo, de 38 años, parece ser una forma de volver a creer en el amor. Estuvo casada con Chad Campbell, luego mantuvo una relación con Maxi Iglesias durante aproximadamente dos años, y también se le vinculó con Sebastián Zurita.

Para Alejandro Sanz, de 57 años, la historia tiene otro recorrido. Estuvo con la modelo Jaydy Michel, con quien tuvo a su hija Manuela; con la diseñadora Valeria Rivera, madre de su hijo Alexander; y con la empresaria Raquel Perera, con quien tuvo a sus hijos Dylan y Alma. Su relación más reciente antes de esto fue con la artista Rachel Valdés, con quien estuvo cerca de tres años, hasta 2023.

Entre ambos existe además una diferencia de edad importante, un detalle que para algunos marca el contraste, pero que en la práctica parece diluirse frente a la complicidad que han mostrado. Porque, al final, la conexión pesa más que los números.

"Perú, el mayor peligro es que te quieras quedar. Y la mayor bendición".



Fueron recibidos por funcionarios de la Municipalidad de Machu Picchu.



Stephanie, Chabuco y Llano. Foto tomada por Sanz.



Alejandro acompañó a Stephanie a la boda de Bruno Ascenzo y Adrián Bello.



Una videollamada bastó para dejar entrever lo que aún no se decía.



El Toyota Land Cruiser Jamboree marcó un regreso histórico tras su pausa debido a la pandemia.



Se entregaron más de veinte premios distintos.



“La gente le tiene amor a los autos Toyota porque nunca te van a abandonar”, explicó Lucho Mendoza Jr.



Toyota toma las dunas para un día de off-road inolvidable

Más de cuatrocientas camionetas llegaron a Sarapampa para el XVI Toyota Land Cruiser Jamboree, una edición marcada por la pasión de los ‘toyoter’.

Seis años tuvieron que esperar los fanáticos de la marca para volver a vivir el Toyota Land Cruiser Jamboree. La tradicional reunión de amantes del off-road –organizada en el desierto al sur de Lima– tuvo una larga pausa desde su interrupción en la pandemia, aunque su regreso fue histórico: con más de cuatrocientas camionetas Toyota inscritas, fue el Jamboree más grande de sus dieciséis ediciones. Es, por lejos, el evento que reúne a más camionetas en el Perú, contando incluso con cientos de familias de las diversas regiones del país.

“La gente le tiene amor a estos autos porque nunca te van a abandonar”, explicó Lucho Mendoza Jr., uno de los organizadores del Jamboree y piloto de Toyota Gazoo Racing, equipo oficial de automovilismo de la marca.

Buscando promover el off-road, se pensó en cada tipo de conductor. Hubo circuitos libres de nivel avanzado y básico, además de ciento ochenta inscritos en la Escuela 4x4. “Nuestras camionetas están hechas para divertirse, viajar y enfrentar rutas complejas, y acá pueden sacarles el jugo. Eso refuerza la buena decisión que han tomado los compradores”, comentó Joel Castillo, gerente de Marketing de Toyota.

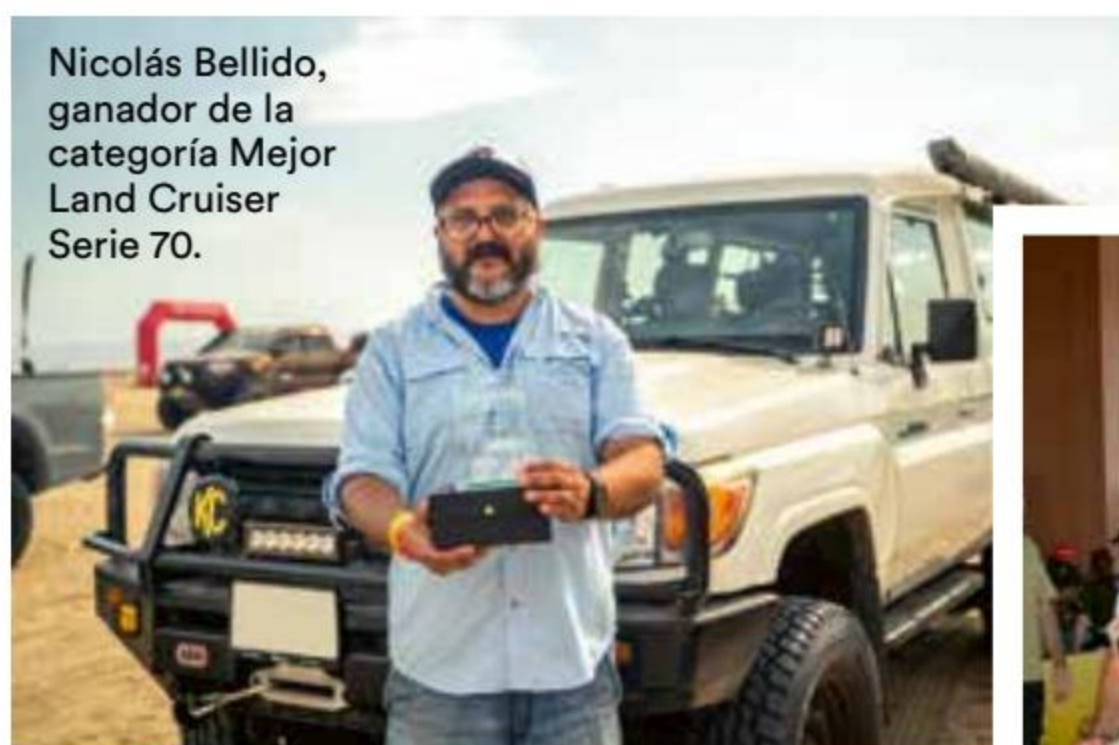
En paralelo, se presentó a Nicolás Fuchs como parte de Toyota Gazoo Racing. El reconocido piloto peruano llega a una marca que siente como su segunda casa. Tanto él como sus padres han tenido, entre otros, vehículos Land Cruiser, 4Runner y Land Cruiser Prado. “Somos ‘toyoter’ de toda la vida”, reveló.



Junto a Lucho Alayza y Lucho Mendoza, han formado un ‘dream team’ para Caminos del Inca. “Toyota viene siendo campeón del mundo de rally hace muchos años y esperamos hacerlo en el Perú. Tenemos la mejor marca de todas y vamos a salir a pelearles”, prometió durante su presentación.

EL VERDADERO MOTOR DEL JAMBOREE

En el Jamboree convivieron distintas generaciones de la marca, desde las clásicas FJ de los años 60 y 70 hasta modelos de última generación como la Hilux, la Fortuner, la Land Cruiser Prado o la nueva 4Runner, lanzada en 2025. Cada una con su historia, sus modificaciones y su carácter, pero todas unidas por una misma promesa: no fallar. En esa certeza de saber que un Toyota siempre va a responder se cimienta el éxito de la marca en el país, una confianza construida con los años y los kilómetros, y que convierte a sus conductores en fieles ‘toyoter’.



“Tenemos un fujimorismo distinto en esta elección”

El politólogo Carlos Meléndez analiza el escenario de la segunda vuelta entre Keiko Fujimori y Roberto Sánchez. Además, sostiene que la crisis iniciada hace diez años podría agravarse más con la fragmentación política en el futuro Congreso bicameral.

Por Rodrigo Chillitupa Tantas

¿Veías la posibilidad de que se anularan las elecciones?

Era muy difícil. Tendrían que haber cambiado mucho las normas y la legalidad para llevar a una anulación de elecciones. Las elecciones se anulan, sabemos, porque se alcanza un número alto de votos nulos y de votos viciados. Tampoco existen las normas vigentes para elecciones complementarias a nivel nacional. Esta propuesta que los políticos nos dan tan alegremente, lamentablemente, hoy en día no tiene ningún asidero legal.

¿Qué lectura tienes de que Keiko Fujimori esté por cuarta vez en la segunda vuelta?

En esta elección tenemos un fujimorismo distinto por muchas cosas. Es la primera vez que Keiko tiene un liderazgo incuestionable. Ya no tiene una oposición interna albertista, y Kenji Fujimori está tranquilo con su podcast. Es un fujimorismo más organizado y ordenado. Está más cerca a una naranja mecánica que a una naranja exprimida de hace cinco años.

¿Y podría sacar votos en sectores de la izquierda que fueron bastiones del fujimorismo en 1990?

Seguimos con la evidencia de que el elector peruano se ha derechizado hoy en día. Lo que tiene que hacer es convencer a toda la derecha de que vote por ella. El problema es que hay una derecha antifujimorista.



Meléndez en su libro señala que la crisis recién comienza.

“Con una segunda vuelta polarizada tendríamos un país dividido no solamente ideológica, sino geográficamente”.

¿Crees que tenga posibilidad de ganar si el antifujimorismo vuelve a reactivarse con fuerza?

El fujimorismo está apelando claramente al anticomunismo. Tú escuchas que Keiko Fujimori está activando las animadversiones contra la izquierda para, de algún modo, cohesionar. Cohesionar con gente que le tiene miedo o rechazo al enemigo que es la izquierda. Es su antídoto para frenar al antifujimorismo.

¿La elección con Roberto Sánchez, quien sería el rival de Keiko, podría ser aún más polarizada que la de 2021?

Sí, más polarizada sin duda. En un escenario de segunda vuelta polarizada tendríamos un país dividido no solamente ideológica, sino geográficamente. Creo que este es un escenario en el que Keiko Fujimori es favorita.



“Roberto Sánchez lidera el castillismo”, dice Meléndez.

¿El castillismo no le serviría a Sánchez para ganar?

No olvidemos que el voto de Castillo a Sánchez se ha reducido a la mitad. Existe y es relevante, pero se ha reducido. No es el castillismo con la fuerza, organización y empuje que tuvo hace cinco años. El castillismo, hoy en día, es un electorado geográficamente más cajamarquino que puneño. No tiene líder. Sánchez no es el líder del castillismo, es el sombrero que está generando este diez por ciento.

Yenifer Paredes será diputada. Podría cubrir ese liderazgo.

Le va a dar vitrina. Comparemos el fujimorismo de 2006 con el castillismo de hoy en día. El líder preso o fuera del país, exiliado. Recordemos que Keiko Fujimori construyó el fujimorismo desde el Congreso. Eso le da capacidad para articular con su propia bancada. Veremos si Yenifer Paredes es la nueva Keiko Fujimori.

¿Treinta y seis candidatos a la presidencia es el último peldaño de la crisis que arrastramos desde hace diez años?

En el libro “La era del hartazgo”, donde escribo sobre el Perú, sostengo que la crisis recién empieza. Los politólogos clásicos solían decir que hay una combinación perversa para el futuro de las instituciones del país cuando hay polarización y fragmentación. La combinación de hiperpolarización e hiperfragmentación es lo peor que le podría pasar a una nación. Y eso es justamente lo que se ha venido dando.

¿Acuña, Luna y Cerrón tienen futuro político?

Bueno, volverán a la segunda división. Cuando los equipos bajan a la segunda división, tienen que reconstruirse, y cuentan con los recursos para hacerlo. Tendrán que volver a las elecciones regionales en el segundo semestre del año. Por lo menos, APP y el cerronismo se originaron en las regiones. Muertos no están para siempre. Son partidos que ya saben lo que es la política subnacional y tentarán su regreso.

¿Y cómo observas los nuevos liderazgos de López Chau y Nieto?

Nieto es el principal líder de la oposición desde ahora. Gane Keiko o Sánchez, él se está erigiendo en esa posición. No tiene un partido organizado. Tiene un entorno de gente de confianza. Es muy interesante que elector de Nieto sea de centroderecha, cuando su entorno es de centroizquierda. En el caso de López Chau, veo mayor dificultad para que logre sintonía con su bancada.



“Es la primera vez que Keiko tiene un liderazgo incuestionable en su partido”.

Quienes han logrado representación parlamentaria no provienen de su entorno más cercano, sino que son invitados. Indira Huilca, Mirtha Vásquez, Harvey Colchado y Jaime Delgado tienen su propio peso político. Una vez que estén en el Parlamento, estos personajes tendrán mayor peso que López Chau.

¿Álvarez y Belmont son una incógnita?

En el caso de Álvarez, la indecisión es una característica de su corta carrera política. En muchos casos, durante la campaña no sabíamos si era imitador o candidato. Ahora, no sabemos si sigue en política o no. Lamentablemente, es alguien que ha querido tener un discurso de mano dura y firmeza, pero demuestra todo lo contrario. En el caso de Belmont, llega con figuras que han hecho política en base al oportunismo y con problemas judiciales. Creo que Obras no va a cuajar como bancada y es la que probablemente se fragmente.

¿Qué lectura tienes de que el próximo gobierno no tendrá el control absoluto del Congreso con un Senado todopoderoso?

El Senado no se podrá disolver y es más poderoso de lo que era antes. Pero lo que estamos viendo del Congreso es que solo una bancada puede proteger a su candidato a la presidencia que es Fuerza Popular. Tiene los escaños en el Senado para proteger una presidencia de Keiko Fujimori. Cualquier otro escenario, como el de Sánchez, no contaría con los votos en el Congreso para poder protegerse ante la inestabilidad política. Y seguiríamos así en el ciclo de caídas presidenciales.



“Yenifer Paredes [cuñada de Pedro Castillo] va a tener vitrina en el Congreso”.



La pareja acudió al tenis de Mónaco y vieron juntos el enfrentamiento de Tomáš Macháček y Jannik Sinner.

El nuevo amor de la princesa

Charlotte Casiraghi se dejó ver junto al escritor Nicolas Mathieu durante el Masters 1000. Este nuevo amor surge tras ser vinculados por primera vez en París en 2024.

Por María Jesús Sarca Antonio

Abril dejó a la vista un nuevo romance entre la realeza de Mónaco. Bajo el sol de Montecarlo, Charlotte Casiraghi, de 39 años, apareció junto al novelista francés Nicolas Mathieu, de 47. Sin tantos protocolos y durante el torneo de tenis Masters 1000, se confirmó lo que durante meses se comentaba en voz baja. Días antes, ambos fueron vistos en el Monte Carlo Country Club durante el encuentro entre Jannik Sinner y Tomáš Macháček. Ella lucía un conjunto negro con jean; él, camisa blanca, jean y chaqueta camel. Sin poses ni declaraciones, compartieron el día junto al hijo de 13 años del escritor, en su primera visita al principado.

UN AMOR SIN PROTOCOLO

El romance empezó lejos de Mónaco. En 2024, "Paris Match" publicó imágenes de ambos en la terraza de À la Ville d'Épinal, en uno de los barrios más creativos de la ciudad. Desde entonces, pasan fines de semana en el apartamento que Charlotte tiene en los Vosgos, al noreste de Francia.

Sin duda, tienen cosas en común. En Francia la llaman "la princesa filósofa", ya que estudió Filosofía en La Sorbona y ha publicado



Charlotte y Dimitri se separaron a principios de 2024.



En 2024, Charlotte y Nicolas pasearon por París, dando inicio al romance.

Ambos vienen de dos mundos diferentes, pero coincidieron por su afinidad con la literatura.

varios textos académicos. Recientemente, publicó su primer libro en solitario titulado "La félure", y se presentó en el Grand Palais durante la Feria del Libro de París, donde firmó ejemplares. Su cercanía con la firma Chanel también forma parte de su día a día, entre desfiles y proyectos como su podcast literario.

Por otro lado, Nicolas construyó su carrera como guionista, periodista y novelista. Ganó el Premio Goncourt por "Sus hijos después de ellos", una obra que lo colocó entre las voces más reconocidas de la narrativa francesa actual.

LOS AMORES ENTERRADOS

Charlotte es conocida por su vida sentimental apasionada. Algunas de sus parejas fueron Hubertus Arenque Frankensdorf, Felix Winckler y Alex Dellal, con el que estuvo cinco años. Después, mantuvo una relación con el humorista Gad Elmaleh, con quien tuvo a su primer hijo, Raphaël, en 2013.

Luego llegó el matrimonio con Dimitri Rassam en 2019, con una ceremonia civil en el Salón del Trono del Palacio del Príncipe de Mónaco, y posteriormente, una ceremonia religiosa en la Provenza francesa. Con él tuvo a su segundo hijo, Balthazar, en 2018. Este matrimonio terminó en 2024. Tras la separación, en una entrevista expresó: "Es importante liberarme de ciertas convenciones. Siempre trato de desvincularme de este estatus 'real'".



Victorinox presenta: Concept One Solar

La primera colección de relojes de Victorinox impulsados por energía solar llega al mercado peruano, y refleja el ADN de Victorinox: ingeniería suiza, materiales de alta calidad y durabilidad.

Victorinox introduce al Perú la nueva colección de relojes Concept One Solar, que marca un hito en la categoría al incorporar, por primera vez en la historia de la marca, tecnología solar de fabricación suiza.

El reloj está impulsado por el movimiento solar suizo Ronda 215, diseñado para ofrecer hasta ocho meses de funcionamiento en total oscuridad y una vida útil de batería de aproximadamente ocho años, lo que reduce en gran medida la necesidad de mantenimiento.

Su sistema de arranque rápido permite reiniciar el movimiento con apenas un minuto de exposición a la luz, asegurando disponibilidad constante en cualquier entorno.

SU DISEÑO

Concept One Solar presenta una estética limpia y equilibrada, con una caja de acero inoxidable de 39 mm, esfera curva de alta legibilidad y agujas e índices luminiscentes para un uso óptimo incluso en condiciones de poca luz. Es resistente al agua hasta



100 metros (10 ATM) y cuenta con doble protección antiimpacto, reforzando su enfoque en durabilidad y desempeño.

Pensado para adaptarse con fluidez a distintos momentos del día, Concept One Solar incorpora además un sistema innovador de intercambio rápido de correas, que permite cambiarlas fácilmente en pocos segundos y sin necesidad de herramientas. Esta solución práctica amplía las posibilidades de uso del reloj, ofreciendo una amplia selección de correas –como paracord, caucho, cuero o madera– que permiten personalizarlo según el atuendo, la actividad o el contexto, sin renunciar a su carácter funcional y contemporáneo.

Concept One también incluye versiones automáticas, equipadas con el reconocido movimiento suizo La Joux-Perret G100, utilizado por casas de alta gama y valorado por su excelencia técnica, con una reserva de marcha de 68 horas. Pensados para quienes aprecian la relojería mecánica, estos modelos destacan por su precisión, confiabilidad y continuidad, tanto en lo cotidiano como en los momentos excepcionales.

Los relojes Concept One Solar se pueden adquirir en Perú en las tiendas Victorinox de Lima y Arequipa, distribuidores autorizados a nivel nacional y en línea en www.victorinoxstore.pe

"Concept One Solar incorpora además un sistema innovador de intercambio rápido de correas".



Bigi y Prince Jackson, junto a sus tíos Jackie, Jermaine y Marlon Jackson, en el estreno mundial de la biopic "Michael", en Berlín.



En el estreno, Prince lució un traje similar a los atuendos icónicos de Michael.



En 2015, a los 13 años, decidió cambiar su apodo "Blanket" por "Bigi".



Jaafar Jackson, sobrino de Michael, protagoniza el biopic cuyo costo se estima en US\$200 millones.



Michael exhibe a "Blanket" desde su balcón en 2002.

Los herederos del Rey

En medio de las disputas legales por la herencia millonaria y denuncias de abuso sexual, la memoria de Michael Jackson sigue generando titulares. La recién estrenada película biográfica, envuelta en críticas por su retrato idealizado del Rey del Pop, nos da una idea de la tremenda sombra bajo la cual han vivido sus hijos.

Por María Jesús Sarca Antonio

En 1993, la carrera de Michael Jackson se desploma. Cancela su gira mundial "Dangerous Tour". Pierde contratos comerciales y, bajo una presión constante, queda emocionalmente afectado. Las acusaciones de abuso sexual infantil –y el acuerdo millonario que paga para evitar que el caso escale (unos US\$20 a US\$23 millones)– lo arrastran a la deriva. Tres meses después, los tabloides anuncian una boda secreta en República Dominicana. La novia: Lisa Marie Presley, hija de Elvis. Dos dinastías del pop unidas de golpe.

Ante las cámaras, la pareja se declara "muy enamorada". En los MTV Video Music Awards de 1994, incluso comparten un prolongado beso en vivo. Pero la prensa desconfía. Habla de un "public relations coup", de una estrategia para recomponer su imagen. Un

sondeo citado por Associated Press indica que el 41% de personas no pensaba que llegarían al año. El escrutinio es implacable. El matrimonio apenas sobrevive dos. Al divorciarse, ella alegó "diferencias irreconciliables", mientras él quedó devastado, aunque decidieron "seguir siendo buenos amigos".

Años después, Lisa reveló que su relación solía ser "tóxica" e intensa, y que, además, al Rey del Pop le ilusionaba demasiado la idea de ser papá, al punto que le dio un ultimátum. "Discutíamos porque me decía: 'Si tú no lo vas a hacer, Debbie dice que ella lo hará'. Él no era mala persona, simplemente no sabía hacerlo mejor. Me lo tomé muy a pecho, sentí que era prescindible", dijo en una entrevista con Oprah Winfrey.

Se refería a Debbie Rowe, enfermera y amiga cercana, presente

desde sus tratamientos por vitiligo. Tres meses después del divorcio, Rowe quedó embarazada, aunque perdió al bebé. A finales de 1996 volvió a concebir y se casó con el músico en Australia. Es así que en 1997 nació su primogénito, Michael Joseph Jackson Jr., (Prince); y en 1998, su única hija mujer, Paris-Michael Katherine Jackson.

Michael y Debbie se divorciaron en octubre de 1999. Se conoce que ambos no tuvieron una relación de pareja y no vivían en la misma casa. Incluso ella aseguró que sus dos hijos fueron concebidos mediante inseminación artificial, con esperma de un donante anónimo. "Son sus hijos. Los tuve por él. No habrían nacido sin mi amor por él. Lo hice para que él fuera padre, no para convertirme yo en madre". Mientras tanto, el tercer hijo, Prince Michael Jackson II ("Blanket"), nació en 2002, concebido mediante gestación subrogada. No se ha confirmado quién es la madre, ni si el cantante es el padre biológico.

DE LA MUERTE DEL REY A LA VIDA DE LOS PRÍNCIPES

El biopic "Michael" reunió a la familia Jackson en su avant-première en Berlín. Asistió el hijo mayor, Prince, de 29 años. Él estudió Administración de Empresas en Loyola Marymount University, en Los Ángeles, donde también cofundó Heal Los Angeles, una organización enfocada en combatir el hambre infantil, la falta de vivienda y el abuso en comunidades vulnerables. Con el tiempo, viró hacia la producción audiovisual y fundó King's Son Productions en 2016. Hoy figura como productor ejecutivo del reciente film y participó activamente en su desarrollo.

Estuvo presente Bigi –antes conocido como Blanket–, de 24 años. El más reservado de los tres, ha mostrado interés por el cine: ha dirigido cortometrajes e incluso uno de ellos, "Rochelles", fue premiado en un festival independiente en Santa Mónica. Ha expresado preocupación por el cambio climático y ha organizado eventos "Thriller Night" en su casa para recaudar fondos para la fundación de su hermano.

La más mediática del trío, Paris, no asistió. Según lo que ha expresado públicamente, mantiene sus reservas por considerar que existen "falsedades" en el guion. "Sé que a muchos les va a gustar... complace a un sector muy específico de los fans de mi padre que aún vive en la fantasía", dijo el año pasado.

Paris ha sido la única en acercarse al terreno artístico, aunque en sus propios términos. Ha lanzado música y salido de gira con un sonido más cercano al rock alternativo y al grunge que al pop. También ha actuado ("American Horror Stories") y desfilado para casas como Chanel y Dior. En entrevistas, ha hablado abiertamente de su depresión, ansiedad y adicciones tras la muerte de su padre. "Pensaba que no merecía vivir", dijo. Sobre su sobriedad: "Fue con un accidente de coche... todo lo que había evitado me golpeó de frente". Hoy, tras "recuperar su vida", canaliza su visibilidad hacia causas de salud mental y derechos humanos. "Mi padre se preocupaba mucho por asegurarnos de que tuviéramos una buena cultura, de que recibiéramos una buena educación, y no solo nos mostraba el lujo y el glamour", expresó en una entrevista con "Paper".

"La película 'Michael' complace a un sector muy específico de los fans de mi padre que aún vive en la fantasía".

EL PODER DETRÁS DEL LEGADO

A su muerte, Michael Jackson dejó más de US\$500 millones en deudas. Pero también un plan: un fideicomiso familiar establecido en su testamento y administrado por su abogado, John Branca, junto a John McClain. Pese a disputas con la familia, ambos han transformado el patrimonio en un imperio que hoy supera los US\$3,5 mil millones. La recuperación se apoyó en decisiones clave: la venta de su catálogo musical y otros derechos, y la explotación sistemática de su legado: musicales, lanzamientos póstumos, acuerdos publicitarios y el reciente biopic.

Los ingresos no se reparten de forma directa. Se distribuyen de manera progresiva, bajo control del fideicomiso: 40% para sus tres hijos (Prince, Paris y Bigi), 40% para su madre, Katherine Jackson, y 20% para organizaciones benéficas. Las cifras exactas no son públicas, pero se sabe que Paris Jackson ha recibido alrededor de US\$65 millones en beneficios.



Paris Jackson.

Pérdida de brújula en la jungla política

Viniendo de una larga transición política catastrófica y sin resultados electorales capaces de garantizar un aceptable grado de gobernabilidad y predictibilidad, el Perú parece encaminarse, a menos que ocurra un milagro, hacia otra década perdida.

Si en los últimos veintiséis años, del 2000 para acá, no hemos podido atravesar la jungla política en busca del rumbo deseado, la pérdida de brújula en las catastróficas transiciones de los últimos diez años, incluidas las últimas elecciones generales, dibuja en el horizonte una gruesa interrogante respecto del futuro del Perú.

Ya no se trata de acomodarnos como en otros tiempos de crisis a la fácil complacencia de que, amparados en un crecimiento económico del 3% de promedio, podemos seguir abandonando la política al manejo de los hechos consumados, como cuando aceptamos que se disolviera el Congreso inconstitucionalmente, que la Fiscalía se convirtiera en brazo persecutor de adversarios políticos, que el excesivo poder del Legislativo llegase a afectar gravemente el equilibrio presupuestal y que, finalmente, nos encontráramos con una administración catastrófica del reciente proceso electoral.

La pérdida de brújula en la jungla política en la que vivimos hace mucho tiempo es lo peor que nos puede pasar, pues estaremos girando en círculo todo el tiempo, mientras los poderes públicos y el Estado sigan siendo vistos como botines por conquistar antes que como delegaciones y desafíos de responsabilidad cívica por el destino del país.

En una reacción democrática de sorprendente consenso, rechazamos en 2022 el fallido golpe de Estado de Pedro Castillo, para que el cabo de unos cuantos años, un exsocio ideológico suyo, Roberto Sánchez, se convierta precisamente en su peor remedo, prometiendo llevarnos, como candidato presidencial, a liquidar el modelo económico y a su principal garante y exponente: Julio Velarde, presidente del Banco Central de Reserva. De prosperar esta opción electoral, estaríamos a un paso, otra vez, de una nueva quiebra del orden constitucional, con la instauración de un



“El JNE no ha podido estar a la altura de las circunstancias como primera autoridad del sistema que cobija a la ONPE y al RENIEC; ahora le corresponde ponerse por encima de sus propios errores y reivindicar al país entero”.

régimen fabricante de atraso y miseria como los de Cuba, Venezuela y Nicaragua. Sabemos ahora que no podemos seguir jugando con fuego.

Transcurridos justamente cinco años de la cuestionada votación de Pedro Castillo, en 2021, ¿qué han hecho las autoridades electorales sucesivas por ofrecernos un proceso electoral distinto y superior de aquel otro dejado atrás y de triste recordación? Sencillamente, nada que signifique la recuperación de respeto y confianza en

la capacidad ciudadana de delegar poder presidencial y parlamentario mediante su voto. Nada que haya podido significar la construcción de un filtro estricto para la participación de partidos, liderazgos y candidaturas realmente representativas, en lugar del tumulto de treinta y cinco organizaciones en pugna por cualquier cosa menos por alternativas de gobierno sinceras y responsables.

Estamos ante la más clara demostración del estado de crisis de las instituciones de poder en el país, en un panorama pobre de estructura y autoridad, en el que resulta imposible efectuar un control de daños, desde el abismo electoral de las últimas semanas, sin una salida convincente que nos permita definir claramente a los ganadores indiscutibles de la primera vuelta electoral, hasta el otro abismo presidencial, que hoy sostiene una transición política precaria que expresa la advertencia funesta de que en su modelo de improvisación y manipulada ilegalidad la historia puede repetirse tantas veces se quiera.

Así como el Jurado Nacional de Elecciones no ha podido estar a la altura de las circunstancias como primera autoridad del sistema que cobija a la ONPE y al RENIEC, en la organización, ejecución y supervisión de las elecciones presidenciales y parlamentarias que aún no tienen término definido, ahora le corresponde ponerse por encima de sus propios errores y sus propias limitaciones, para reivindicar al país entero del descalabro de la votación del pasado 12 de abril. No hay otra instancia con atribuciones de poder y criterio de conciencia que JNE, capaz de devolver la confianza a un proceso electoral que necesita recuperar rápida y urgentemente la transparencia y confianza perdidas. Confiamos en que sea capaz de hacerlo, no importa si tiene que apelar a la vergüenza propia de no haber actuado como debía en el momento debido.



Periodista y escritor, exdirector periodístico de “El Comercio”.

Costa del Sol: líder hotelero

La cadena peruana respaldada por la marca Wyndham Hotels & Resorts ofrece los mejores estándares de hospitalidad en Trujillo, Arequipa y Lima.



La casona estilo colonial del Costa del Sol Wyndham Arequipa es elegante y tradicional.

Desde un exclusivo entorno residencial en Trujillo, pasando por una casona estilo colonial en Arequipa, hasta un innovador hotel cinco estrellas junto al Aeropuerto Internacional Jorge Chávez, la cadena Costa del Sol Wyndham se ha convertido en un referente al integrar infraestructura moderna, espacios históricos y servicios orientados al viajero contemporáneo. A continuación, un vistazo a sus tres hoteles más emblemáticos.

COSTA DEL SOL WYNDHAM TRUJILLO GOLF

Ubicado en una de las zonas residenciales más exclusivas de la ciudad norteña, ofrece una experiencia rodeada de más de 5000 m² de jardines. El hotel destaca como uno de los principales centros



El Trujillo Golf posee amplios jardines y piscina.



Las habitaciones de Wyndham Grand están disponibles incluso para estancias cortas o por horas.

“En cada hotel puedes disfrutar la gastronomía peruana en Párika restaurante”.

de convenciones de la ciudad, con 12 salones y capacidad para recibir hasta 1400 personas de manera simultánea. Su propuesta incluye restaurante, bar, piscina, gimnasio, spa, business center y estacionamiento. Además, su cercanía a la Panamericana lo convierte en un punto de partida ideal para explorar el norte del Perú.

COSTA DEL SOL WYNDHAM AREQUIPA

Se trata del hotel más emblemático de la región sur del país. Instalado en una imponente casona estilo colonial de más de 36.000 m², sus paredes centenarias conviven con instalaciones completamente renovadas y jardines extensos que ofrecen una vista espectacular. Sus 90 habitaciones han sido decoradas para evocar la elegancia republicana arequipeña, mientras que sus 5 salones de eventos y 2 directorios permiten la atención de hasta 300 personas.

WYNDHAM GRAND COSTA DEL SOL LIMA AIRPORT

A solo 60 metros de la terminal del Aeropuerto Internacional Jorge Chávez, Wyndham Grand Costa del Sol Lima Airport es el primer hotel de aeropuerto cinco estrellas en Sudamérica y el primer Wyndham Grand en la región. Sus 249 habitaciones de alta tecnología permiten controlar luces, aire acondicionado y cortinas desde un panel de automatización, combinando confort y sofisticación. Incluye spa completo, piscina templada, jacuzzi, gimnasio y salas de conferencias, diseñadas para optimizar el tiempo del huésped y garantizar una estancia sin preocupaciones. Sin lugar a dudas, la estancia perfecta antes o después de cualquier viaje.

Un recorrido por la vida social en las últimas semanas

EN FOCO



Tábata Arteta Pinto y Jorge Hiraoka Gutiérrez.



Catalina, Cristóbal y Luis Guillermo Puelles Arteta; Tábata Arteta, Jorge Hiraoka Gutiérrez y Jorge Hiraoka Maldonado.



Nick Bonifaz y Adriana Secada.



Carla Fernandini y Pilar Yrigoyen.

MATRIMONIO HIRAOKA-ARTETA

Frente al mar y rodeados de quienes han sido testigos de su historia, Jorge Hiraoka y Tábata Arteta sellaron una relación que comenzó hace veinticinco años. Luego de una amistad que atravesó distintas etapas de vida, se reencontraron hace seis años y formalizaron con una pedida de mano sorpresa en Miami. La celebración de la boda fue un éxito por la alegría de la fiesta, que fue amenizada por Los 4 de Cuba. Como destino de luna de miel, los recién casados partieron a disfrutar de Roma y Florencia.

Fotos: Víctor Ruiz



Gonzalo De las Casas y José Jiménez.



Daniela Bazán y Alan García.



Diego Zapater y Andrea Silva Santisteban.



Ginette Lumbruso y Tito Rebaza.



Alejandra Santisteban y Ángelo Pinasco.

María Salinas y Francesca Ferreyros.



Giselle Larco
y Camila Ortiz.



Detrás: Jean Pierre Bebin
y Claudia Pinto.
Delante: Anaís y Fabrice Bebin.



Ketty Pinto y Eduardo Arteta.



Gino Piaggio, Estefanía Bellina, Matías Caillaux, Juan Diego León,
Rodrigo Cárdenas, Álvaro Fernández y Valerie de Cossio.



Consuelo Salinas, Chavo Alva, Alexandra Trint, Luis Adriánzén,
Janine Dibós, Marcela Bacigalupo y Giovanna Ugaz.



Carlos Hiraoka, Marithe Yui,
Antonia y Catalina Hiraoka.



Renzo y Claudia Barbieri, Jerry Feldman, Sharon
Kogan, Gonzalo Cortés y Marcia Ramírez-Gastón.



María Eduarda Iberico, Inés Pérez,
Lucía Becerra y Antonia Malo.



Eduardo Freundt y Cristina Carlsen.

ALMUERZO DE FIN DE TEMPORADA YCA

Al finalizar el verano, se celebró en el Yacht Club Ancón el tradicional Almuerzo de Fin de Temporada. Durante este evento, la mayoría de asociados se reunieron para disfrutar de una tarde encantadora, repleta de camaradería y buen ánimo. La música del talentoso DJ Enso animó el ambiente, creando una atmósfera alegre junto al mar.

Fotos: Fabiana Silva



Jessica Galdós, Amalia Costa y
Guiliana Dellepiane.



Jorge Piqueras
y Paula Carozzi.



Stephanie Gatjens
y Manila Giha.



María José Vélez
y Rodrigo García.



Caroline Callahan, Jenny Gracey
y Mariana Velarde.



José Del Río, Álvaro Niéri y Pepe Benavente.



Daniel De La Puente, Maritza Alzamora,
Inés Alzamora y Ricardo Wieland.



Brian Douglas
McDonald.



Michael Caste y Silvia
Villanueva.



Fabiola Arce y Jorge Becerra.



Franco Gómez y
Brunella Arteta.



Patricia Yamasaki y
María Salinas.



Carmela de la Guerra, Cecillie
Costa y Daniel Cauti.



Tita Romero, Alma Rizo Patrón y
Roger Felber.



Delia Mariátegui, Gianina
Cambana, María Teresa
Guzzinati y Rosella Alberti.



Leyla Mitre.



Tiki Mejía y Miguel Ángel de la Flor.



Fernanda Pérez Martinot, Juan Diego y José Miguel de la Flor Mejía.



Martha Díaz y Alfredo Paino.



Jossie Jenssen, Jorge y Úrsula Newton.



Álvaro Chirinos, Jossie Katz, Rocío Balbuena, Alberto Cassinelli y Giuliana Dellepiane.

CUMPLEAÑOS MIGUEL ÁNGEL DE LA FLOR EN BUJAMA

Miguel Ángel de la Flor celebró sus 60 años con una fiesta de estética disco en su fundo familiar de Mala. La reunión se complementó con un concierto tributo a Soda Stereo y Gustavo Cerati interpretado por Miguel Samamé. El momento más emotivo llegó con la proyección de un video que recorrió pasajes significativos de la vida de Miguel Ángel, preparado por su familia como recuerdo de momentos especiales.

Fotos: Verónica Pflucker



Lorena Becerra y Álex Wille.



Héctor Gonzáles y Cecilia Cárdenas.



Luana Villasana y Ricardo Company.



Lorena Villacorta, Alberto Bachmann y Francesca Ezeta.



Alonso Ayllón y Gina Cassinelli.



Gabriela Lizier y Rodrigo Arosemena.



Leyla Dongo y Richard Weinstein.



Rino Noriega y Carla Haltenhof.



Marisol Witche y Rossie Storino.



Romi y Jenny Salmón.



Jorge Simón y Úrsula Abusada.



Karin Ortiz de Zevallos y Juan José Calle.



Juan Pablo Basso, Francina Melo y José Antonio Basso.



María Elena Suito, Juan Enrique Dupuy y Verónica Becerra.



Lucía Barrantes, Vicente Tuesta, Paola Martínez y Renato Urdaneta.



Nicolai Patow, Lorena Delgado, Maricarmen Alva y Eric Farah.



Eduardo Moane, Roxanna Larrabure, Daniella Morán y Javier Larrabure.



Tiki Mejía y Miguel Ángel de la Flor, Juan Pablo Basso y Francisca Melo Aguilar.



Juan Chipoco.



Jorge Carvajal y Carmen Collova.



Miguel Gutiérrez y Marfa Elvira Salazar.



Valentina Gheri, Antonieta Racho y Brianna Varas.



Luis Hoyos, Juan Chipoco y Michael J. Ryan, City of Sunrise Mayor.



Moataz Refaie y Sissi Fleitas.

CELEBRACIÓN DE JUAN CHIPOCO POR PARTIDA DOBLE

El cumpleaños de Juan Chipoco reunió en Miami a empresarios y a su círculo más cercano de amigos y familia en una celebración que se inició con un coctel donde se ofreció champagne y ostras servidas en salsa agri dulce de piña. Los invitados ingresaron por un pasadizo gastronómico donde se encontraban estaciones japonesas y barras de langosta. Arlequines en zancos animaron la pista de baile mientras sonaba música de ABBA e italo-disco. Asistieron amigos peruanos y extranjeros para celebrar el cumpleaños y la apertura de CVI.CHE 105.

Fotos: Melissa Sánchez Parodi y Yamila Lomba.



Miguel y Mercedes Reyes.



Vanessa Palacios y Julio Cabrera.



Alfredo Zambrano, Magaly y Mariela Medina.



Ingrid Yrivarren y Carlos Salazar Albornoz.



Marcella Bowen, Lilyan Lam y Heilyn Blanco.



Elke y Reinaldo Rouco.



Sara García y Annalisa Roverselli.



Eduardo Witchel.



Fiorella Ginocchio y Eric Chang.



Moni Calderón y María del Carmen Vera.



Luis Chau y Andrea Quesada.



Gabriela Ibarra, Lucy Morillo y Lisbet Fernández Vina.



James Abad y Fiorella Chipoco.



La XVIII edición de la Copa Cofradía Punta Sal reunió a más de 100 pescadores de cinco países.



Alan Aveiga, Ivo y Vicente Cuka, Bill Pino y Andrés Calero.



Embarcación Don Juan.



Daniel Saab.

CAMPEONATO INTERNACIONAL DE PESCA EN PUNTA SAL

Con embarcaciones de Perú, Ecuador, Puerto Rico, Italia y Estados Unidos, Punta Sal reunió a más de cien pescadores en una nueva edición de la Copa Cofradía, con base en Punta Sal Suites & Bungalows Resort. La competencia incluyó la modalidad "catch and release" de merlines, así como la captura de atunes, wahoos y dorados, evaluados por peso. El peruano Alejandro Raffo, obtuvo el primer lugar —su primera victoria en el torneo— con la embarcación Good Luck y clasificó al campeonato mundial de pesca de altura en Costa Rica 2027.

Fotos : Matías Polanco



Darwin Marquis y Alejandro Raffo.



Daniel Saab.



Jorge Rivera Torres y Jorge Rivera Reusche.



María Gabriela Scheel y Carlos Scheel Ycaza.



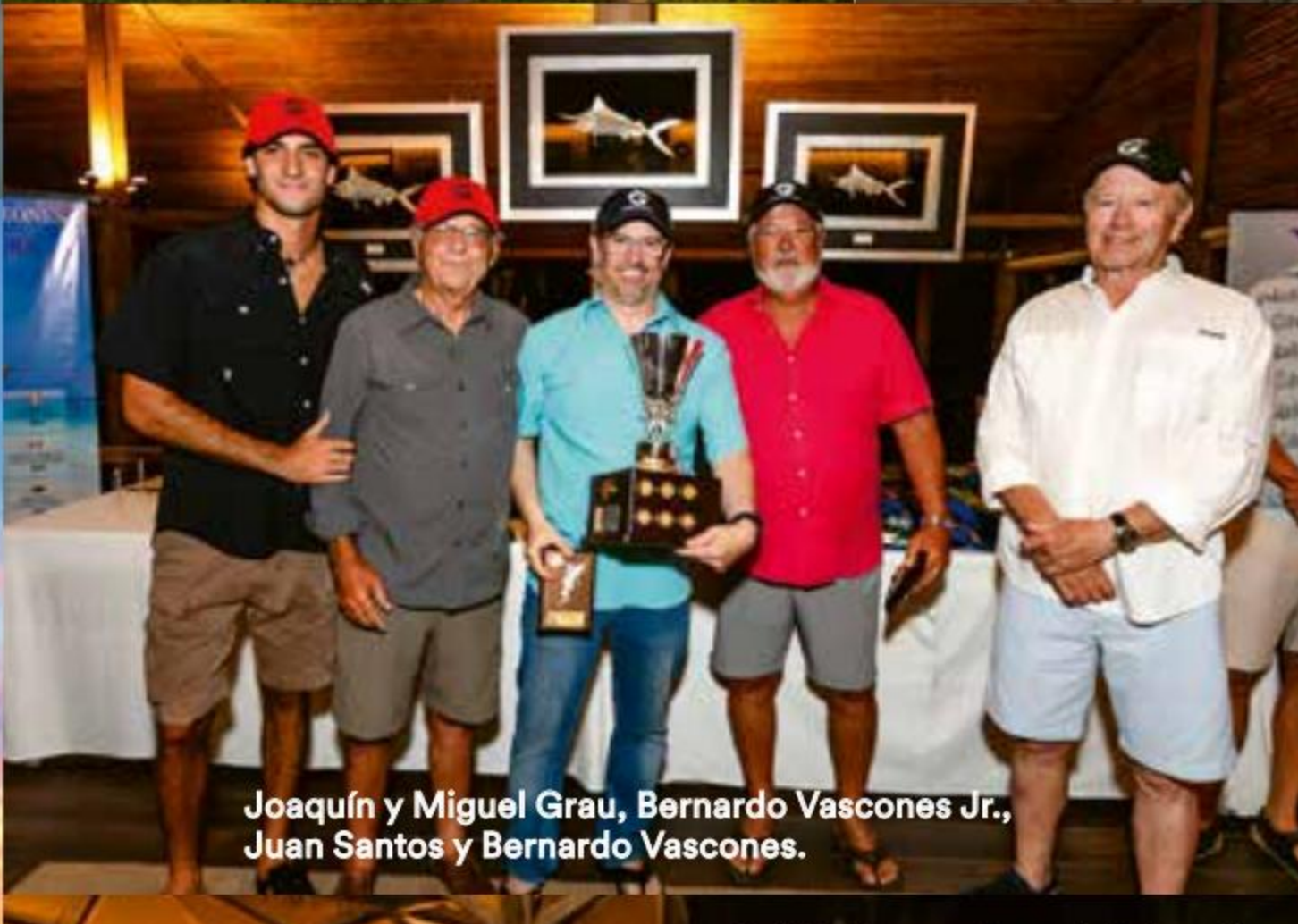
Walter Carson Cuglievan.



Jorge Gómez, Javier Jalil, Enrique Verdu y Fabián Durán.



Luis Fernando, Fernando y Luis Zambrano.



Joaquín y Miguel Grau, Bernardo Vascones Jr., Juan Santos y Bernardo Vascones.



Federico Barone, Víctor Pomar, Juan Francisco Helguero y José Luis Martínez.



Juan Martín Schotel.



Nicole Kusiliano, John Wiener, Leonardo Santos, Carlos Andrés Plaza, Juan Andrés e Ivy Santos.



Fabián Duran, Reanult Pelat, Alex Gubbins y Hugo Nicolini.



Alfredo Bazo, Gabriel Abugattas y Diego Bentín.



Alicia Novoa, Oki Larco, Alejandra Renteros, Marigil Santa María, Amelia Calderón de Ferrer, Cayetana Sánchez, Pili Quirós y Piti Burga.



Isabela Salaverry Santa María.



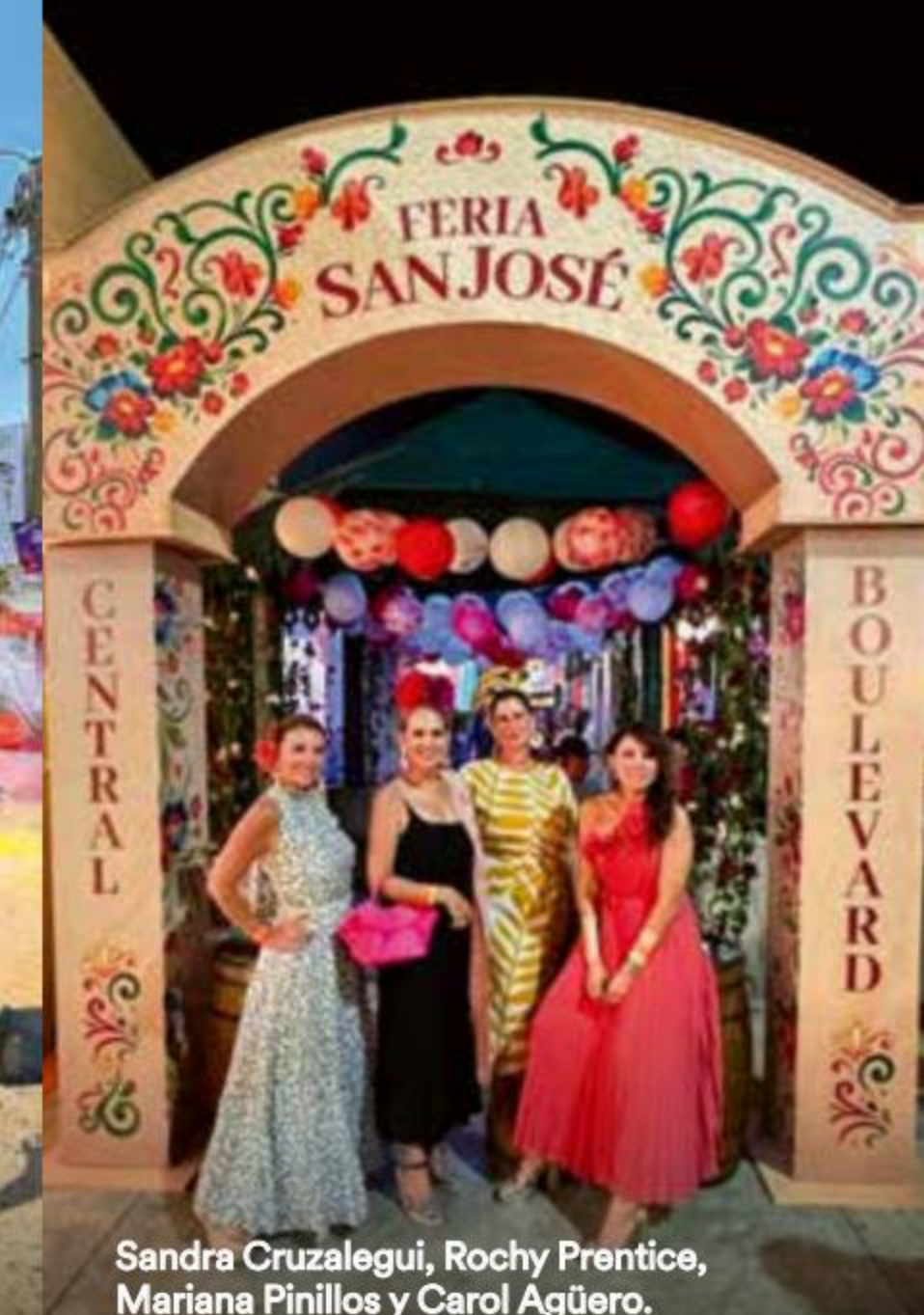
Marigil Santa María.



Santiago y Miranda Salaverry, Ximena Santa María, Felipe Salaverry Mannucci, y Felipe Salaverry Santa María.



María Paz Medina Rodríguez, Boris Medina y Daniela Rodríguez Burmester.



Sandra Cruzalegui, Rochy Prentice, Mariana Pinillos y Carol Agüero.



Rafo Barriga, Fiorella Espinoza, Nelly y Rosa Flórez.

TRADICIONAL FERIA DE SAN JOSÉ EN LAS DELICIAS

Entre olés, mantones de Manila y castañuelas, el balneario de Las Delicias volvió a acoger a la Feria de San José, la emblemática festividad trujillana impulsada hace más de tres décadas por Mariana de Orbegoso. Aldo "Piti" Burga y Pili Quirós de Orbegoso asumieron los roles centrales, acompañados por representantes que sostienen la continuidad de la fiesta. El desfile de carretas, el paso de caballos y la presencia de paellas y sangrías marcaron el pulso de jornadas que congregaron a familias y visitantes.

Fotos: Franco Rospigliosi y Carlos Villanueva



Carla Murgia y Bertha María Castro.



Lali Quirós y Daniel Iturri.



Mariela Cacho Sousa y Bea Santa María.



Jorge Coronel, Fernando Salaverry Mannucci, Carlos Augusto Salaverry, John Carty y Masías Sánchez.



Maria Gracia Quirós y Joaquín Rey.



Pili Quirós y Piti Burga.



Ana Yepes y Luciana Ganoza.



Desiré Gabuteau, Cayetana y Masías Sánchez.



Camila Salaverry y Ariana Urrunaga Iturri.



José Ignacio Bullard, Lorena Rey y Gabriel Tizón.



Matilde Mannucci, Gabriel Carrión Mannucci y Gabriel Carrión.



Lika Monteverde, Tenchi Rey y Arturo de los Ríos.



Matilde y Pepo Mannucci, y Matilde Goicoechea.



Marily de Orbegoso, Eva Uceda, Bell Cerna y Jenny Guevara.



Cynthia Mannucci, Jessica y Omar Escalante, Cynthia y Carlos Vélez.



Teresa Castelmendi, Matías Alocilla Velasco,
Diego Coronado y Mariana García-Pye.



Santiago Rivera, Gabriel Sánchez y Mateo Ovalle.



Brianna Aubert, Cosette Aubert y Sofia Palma.



María Paz Denegri, Marian Salazar, Andrea Álvarez y Lucía Olazábal.



Zoé Taboada y
Úrsula Zavala Rosell.

**FIESTA DE FIN DE VERANO
EN LAS PALMAS**

El fin de la temporada de verano se celebró en el Club Las Palmas con un after party que convocó a asistentes de distintas generaciones. La fiesta incluyó el show de Alma Gitana, la presentación de la banda peruana Screaming Chicks, con canciones en vivo de rock y pop de los años sesenta hasta los éxitos actuales, y la música de DJ John Rondón, quien se encargó de prolongar la diversión durante toda la noche.

Fotos: Víctor Ruiz



Lara del Río y
Mijhael Hartley.



María Fernanda Palomino,
Paula Klingenger y Micaela Sánchez.



Verónica Sry, Lourdes Arata y Claudia Buseli.



Natalia Díaz y Miriam Ikeda.



Antonella Nieri y Andrea Ehni.



David Israels, Stephano Wan,
Lorenzo Villanueva y Tomás Piazza.



David Israels, Stephano Wan,
Lorenzo Villanueva y Tomás Piazza.



Gonzalo Arbulú y Leyla Plenge.



Érika Knell y Claudia López.



Yamile Salem y Sama Issa.



Diana Rey de Castro.



María Elena Montes y Debbie Marrou.



Virginia Palacios y Pattie Perales.



Karen Wu e Ingrid Banchemo.



Mariella Artadi, Jessy Stewart, Rosita Santa María y Juani Bentín.



Karina Torres, Katia Samanez, Grace Allende y Marisa Piqueras.

CUMPLEAÑOS DIANA REY DE CASTRO

En un reencuentro que celebró la vida y las amistades de años, Diana Rey de Castro abrió las puertas de su casa para festejar su cumpleaños junto a un grupo de amigas llegadas desde distintas ciudades del país y del extranjero. La ambientación fue de estética natural, donde la vegetación se integró con muebles de madera y arreglos de plantas vivas. La reunión, que comenzó al mediodía, se prolongó hasta bien entrada la noche, con una selección musical elegida por la anfitriona que alternó clásicos de los años ochenta con ritmos actuales y mantuvo la pista activa hasta la hora loca. La propuesta gastronómica, de inspiración italiana, incluyó pastas y tablas de quesos pensadas para compartir.

Fotos: Fabiana Silva



Mónica Ripamonti y Rosario Ramírez.



Paula Wagner, Maricarmen Alarco y Lourdes Briceño.



Paula Carozzi, Anita Bitar y Augusta Vallejos.



Majo Vásquez, Mariella Guzmán e Inés Carriquiry.



Mariella Artadi, Meche Sifuentes y Maricel Artadi.



Ceci Stehli, Faby Delgado y María Juliana Córdoba.



Gisella Harten, Ximena Monteverde, María Gabriela Cuglievan y María Teresa Valdez.



Gaby Cases, Diana Rey de Castro y Katy Dancourt.



Lorena Salas, Bea Forero, Bea Salas y Johanna Belmont.



Marissa González y Annabelle Stewart.



Johanna Balleta y Tete Bahamonde.



Julissa González, Úrsula Torres, Johanna Strauss y María Juliana Córdoba.



Gina Cassinelli, Silvana Pellegrini, Tiki Mejía y Rossie Storino.



Mane Licetti, Carla Valdez, Claudia Prado, María Gracia Delgado, Rossana Licetti y Grace Allende.



Cecilia Cárdenas, Rossie Storino, Mariella Vargas, Paloma Murciano y Silvana Pellegrini.



Rosario Correa, Cecilia Ericsson y Delia Bazo.



Karina Barhumi, Delia Mariátegui, Julie Esparza y Jazmín Manzur.

“El JNE está contribuyendo a aumentar el caos”

Luis Lamas Puccio analiza el origen del cuestionamiento al proceso electoral, la inacción del Jurado Nacional de Elecciones frente a eventuales medidas correctivas y señala los límites de una auditoría frente a los tiempos judiciales.

Por Rodrigo Chillitupa

El reconocido abogado penalista explica el vicio de origen del actual proceso electoral, opina sobre las medidas que debió tomar el JNE, critica los límites de la propuesta de auditoría y advierte sobre la deslegitimidad que le depara al próximo gobierno peruano.

Estamos en una situación de deslegitimidad particularmente compleja.

Sí. Particularmente difícil, y compleja. Gane quien gane, la situación no se va a resolver eligiendo a un nuevo presidente o una nueva presidenta. Porque las acusaciones respecto al fraude electoral están teniendo tanta relevancia que han viciado el proceso electoral. Y el resultado, evidentemente, sea cual sea, va a estar contaminado por la forma y la manera en que se ha desarrollado el proceso. En segundo lugar, porque de acuerdo con la metodología electoral que se ha puesto en práctica, quien gane la segunda vuelta lo va a hacer por un margen mínimo de votos. Y eso va a generar que existan varios millones de votantes que van a estar en total desacuerdo con quien gane. En tercer lugar, porque la situación se va a complicar aún. En el Congreso hay una mayoría que posiblemente va a estar en desacuerdo con quien sea elegido. Y va a haber una serie de problemas para generar algún tipo de consenso en materia gubernamental. Se van a enfrentar el Legislativo contra el Ejecutivo, y evidentemente que eso va a coadyuvar a que el problema de la gobernabilidad se vea afectado frente a otro tipo de dilemas que también requieren solución, como la seguridad ciudadana, la delincuencia, el abandono en temas de salud, educación y transporte. Quienes van a tener que gobernar el Perú tienen que ser personas con muchas condiciones para manejar el país frente a una serie de problemas.

¿La crisis de legitimidad de la ONPE no tiene mayor solución? ¿El daño está hecho?

Un primer atisbo de solución era la decisión que podía haber



tomado el JNE (Jurado Nacional de Elecciones). Pero esta institución, supuestamente rectora en materia electoral, persiste en su actitud de continuar el proceso electoral en las condiciones tan cuestionables y deplorables en que se viene desarrollando. Lo adecuado hubiera sido que por lo menos se tomara decisiones para fines de unas elecciones complementarias. Pero el JNE persiste en su actitud, y está coadyuvando y contribuyendo a aumentar el descontento y el caos.

Enrique Gherzi dice que las autoridades deberían actuar en base a un criterio de conciencia, no solo en base a la ley.

Bueno, evidentemente quienes han tenido que tomar decisiones debieron haber asumido un examen de conciencia respecto a todo lo que está de por medio. Porque de continuar este escenario, lamentablemente lo que va a venir más adelante va a ser aún mucho peor. Hay que tomar conciencia de lo que está pasando. Lo que está de por medio es el futuro del Perú, del país y de la sociedad. Pero persistir en un proceso electoral con tal cantidad de objeciones y cuestionamientos, porque no solamente son dichos de partes interesadas. Hay denuncias que se han formalizado y que el Ministerio Público está investigando. Y a pesar de todo eso el JNE continúa con su actitud. Ahora, manifestaba que no es un tema legal. Aquí hubo un concierto de voluntades algunos años atrás para persistir en un proyecto electoral en los términos en que se está desarrollando. La forma en la que se ha visto cómo se ha presentado el panorama electoral, con la cantidad de partidos políticos y de propuestas parlamentarias, la diseminación del voto electoral y el fraccionamiento del escenario electoral... Evidentemente que propicia un caos de esta naturaleza. Y cuando nos retrotraemos al pasado, vamos a verificar que hay una serie de elementos concatenantes iniciales que dejan en evidencia que parecería que ha habido acá una especie de estrategia para copar las



instituciones electorales como el caso de la ONPE, tener manejos del proceso electoral y otras cosas que se van a ir conociendo en las próximas semanas.

La derecha insistió en la palabra “fraude”, que está politizada. ¿Quizás debieron insistir en que el proceso está viciado, como dice usted? ¿Se centró más en encontrar la autoría del supuesto fraude que en el vicio en sí mismo?

Claro, porque el tema “fraudulento” entre comillas absuelve un interés muy particular. Acá no solo se trata del fraude en el acto electoral en sí mismo. El fraude, en los términos como lo estoy planteando (“fraude electoral estructurado”), es consecuencia de un pésimo o tergiversado manejo administrativo del órgano operativo, logístico y ejecutor del proceso electoral como es la ONPE. Y eso no es un hecho que haya surgido de la noche a la mañana o que se produjo exclusivamente en el momento del acto electoral. Es la consecución de una serie de precedentes que, si los analizas de manera sistemática, uno devela que hay una coincidencia de voluntades para preparar un escenario electoral de estas condiciones, hacerlo inestable, vulnerarlo y, en última instancia, lograr que quien gane las elecciones lo haga por un margen mínimo. Pero el margen mínimo en un escenario electoral como el que se está desarrollando en el país me parece que va a ser una bomba de tiempo, porque vamos a entrar a un escenario de total incoherencia por las confrontaciones.

Si el proceso empezó así, el gobierno que viene inevitablemente va a estar un poco deslegitimado?

Totalmente deslegitimado, porque el fraude lo ha contaminado. Más allá de si se verifica o no verifica. Porque el fraude, si nos supeditamos a una decisión judicial... Un proceso de estos puede durar cuatro o cinco años. Pero ya el estigma está presente en el manejo de todo el proceso electoral. Y además, porque las instituciones persisten en su proyecto político de continuar. Entonces, si tú dices: “Bueno, puede haber habido errores, se van a subsanar los errores, hay que darle oportunidad para que todos voten”. Sin embargo, se asume una posición más radical todavía de continuar. Y eso se percibe como una actitud de continuar hasta las últimas consecuencias, en el supuesto entendido de que eligiendo a una persona todo lo demás va a quedar en un segundo plano. Y eso no va a ser así, porque la forma y la manera en que se ha contaminado el proceso electoral va a desviar y vamos a estigmatizar cualquier tipo de resultado frente a la persona que sea elegida como presidente.

Ahora se amenaza con salir a protestar. Y las marchas son más violentas. ¿Eso habrá influido en la decisión de no realizar elecciones complementarias?

La presencia de la violencia va a tener un efecto importante, dependiendo del estadio y del desarrollo del proceso electoral.



Evidentemente, yo no descarto que frente a una situación de tremenda confrontación política la violencia va a ser utilizada. Porque, como te vuelvo a manifestar, ante la ausencia de un órgano rector que pueda dirimir en términos racionales, genera que cualquier tipo de resultado implique un total desacuerdo por un sector importante de la población.

¿Qué se puede hacer legalmente ante instancias internacionales?

Los organismos internacionales observan el fenómeno con cierta distancia. Pero además no tienen autoridad, porque son meramente informes y opiniones. No tienen ninguna relevancia respecto a las decisiones de carácter interno. Y por otro lado, porque los organismos internacionales son particularmente burocráticos.

Entonces, si tú te vas a esperar a una decisión en última instancia, yo creo que el ritmo y la velocidad no ayudan. Lo que parecería que está primando acá es entrar a la segunda vuelta, dirimir la segunda vuelta y equivocadamente pensar que con eso se va a borrar todo el pasado. Y eso no va a ser así, porque el conflicto va a continuar. Y además, porque estoy absolutamente seguro de que quien gane la segunda vuelta lo va a hacer por

un mínimo número de votos. Y eso no es democrático, porque tú no puedes gobernar un país frente a dos posiciones donde hay 10 mil o 15 mil votos que dirimen. Entonces, ante la ausencia de una entidad como el JNE, en realidad estamos acá en una especie de ruleta en la que en última instancia se piensa, de manera equivocada, que eligiendo al primer mandatario el tema va a quedar resuelto, como sucedió en las elecciones pasadas.

¿Cuánto podría durar un gobierno que surja así de deslegitimado?

Las condiciones sociales, económicas y políticas del Perú en los momentos actuales no permiten que nos podamos dar el lujo de llegar a un gobierno y generar una situación de caos. Porque los efectos son irreversibles. Entonces, insisto. Hay una miopía absoluta respecto al futuro. Y esto, desgraciadamente, va a tener consecuencias peores que las que estamos viendo en estos momentos.

¿Protestas en la calle, cierres del Congreso, vacaciones?

No solamente protestas, sino inestabilidad social, económica, inseguridad ciudadana, la vacancia. Porque si se llega a ese resultado, los márgenes de consenso son inexistentes. Los sectores presentes van a radicalizar sus posiciones y se va a agudizar el conflicto. En última instancia, va a ser una gobernabilidad efímera e inestable, porque en el plano social, sociológico y político las cosas no se solucionan así, de la noche a la mañana. Uno requiere consensos, proyectos y una esquemática sistemática que se va consolidando a partir del tiempo que va sucediendo. Este es un manejo gubernamental político en el que todos los peruanos, de una u otra manera, terminan involucrados.

Un Nixon en Lima

En su visita a Lima, Christopher Nixon Cox, nieto del expresidente Richard Nixon, nos contó sobre los negocios innovadores en el sector salud que desea traer al Perú, así como sobre la fundación Nixon Dialogue, enfocada en China.

Por Isabel Miró Quesada

“Estoy muy emocionado de conocer a la gente de aquí”, aseguró Christopher Nixon Cox. El nieto del expresidente estadounidense Richard Nixon describe su estadía en el Perú como una oportunidad de darse a conocer. Es hijo único del matrimonio entre Edward F. Cox y Patricia Nixon. Abogado de profesión y licenciado en Ciencia Política, radica en Nueva York. Desde allí participa en varias empresas privadas como Alto Neuroscience y Newsmax, el segundo canal de noticias con una línea de derecha más sintonizado, por detrás de Fox News.

Además, Nixon dirige Lightswitch Capital, un fondo que invierte en empresas de biotecnología desde hace cinco años en América Latina. En paralelo a esta iniciativa, lidera la fundación Nixon Dialogue, enfocada en China.

“Traemos a diferentes académicos, políticos y jóvenes para hablar sobre el futuro de Estados Unidos y China”, explica. Precisamente, este rol lo ubica como uno de los hombres de confianza del presidente Donald Trump. Tanta es la consideración, que él se encarga de coordinar el diálogo con China y la próxima visita del mandatario a Pekín entre el 14 y 15 de mayo.

“China representa un desafío como ningún otro en el mundo. Los chinos y los americanos tienen una relación muy fuerte”, sostiene. Nixon agrega que el gran reto de la administración Trump es reforzar su presencia en la región ante el avance chino en sectores como la pesquería y países como el Perú. “Los inmigrantes chinos son un grupo muy trabajador. Tenemos que diferenciar entre la gente y la política”, anotó.

La crisis de Venezuela no podía quedar excluida. “Tiene que ser reconstruida. Esperamos que pase a ser parte de la esfera estadounidense, más que rusa o china”, enfatiza Nixon. Además, elogió que Trump trate de recuperar no solo la libertad y la democracia para el país caribeño, sino repotenciar industrias como la del petróleo.

La mirada geopolítica también está puesta en resolver la situación de Cuba, cuya dictadura gobierna hace más de sesenta años. “La influencia soviética en Cuba tuvo un efecto tan pernicioso en el continente. Y ese legado se extendió a Venezuela



Christopher Nixon Cox, Patricia Nixon, el presidente Donald Trump y Edward F. Cox.



Christopher Nixon Cox en brazos de su abuelo, el expresidente Richard Nixon.

“China representa un desafío como ninguno en el mundo”.

con Chávez y Maduro, y las relaciones cercanas con Rusia y China”, agrega.

Estima que la obra del mandatario republicano podría ser seguida por el secretario de Estado, Marco Rubio, por “ejercer políticas que avanzan hacia la causa de la libertad, capitalismo y prosperidad en la región”.

RECUERDOS DEL ABUELO

Christopher Nixon revela la personalidad de su abuelo Richard Nixon. “Me encantaba escuchar su voz cuando tenía 2 o 3 años”. “Me llevaba a los partidos

de béisbol y baloncesto. Hablábamos de historia, no tanto de la política, porque yo era muy joven”, recuerda.

En tiempos de redes sociales, Nixon responde sobre qué pensaría su abuelo. “Twitter sería algo –X es lo que se llama ahora– muy apetitoso para él, porque le gustaba ir por la cabeza de las élites, los periodistas, y hablar directamente con la gente. Creo que estaría muy intrigado por eso”, deduce.



PREMIO MUJER LÍDER

Talento que inspira e impulsa el desarrollo empresarial

La primera edición del Premio Mujer Líder reunió a empresarias exitosas en una noche de gala que destacó su impacto, visión y aporte al crecimiento del país.

Las mujeres líderes son hoy un motor clave del crecimiento económico y social. Su capacidad de generar impacto, transformar realidades y construir comunidades más sólidas ha redefinido el concepto de liderazgo en el mundo empresarial. Bajo esta premisa nace el Premio Mujer Líder, una iniciativa de la revista “Empresas & Eventos” que busca reconocer a aquellas mujeres que, con visión y determinación, marcan la diferencia en el Perú.

“Cuando hablamos de liderazgo femenino, hablamos de visión, coraje y propósito, pero sobre todo de crear una cultura que reconozca el esfuerzo y la pasión de tantas mujeres”, señala Blamy Morán, directora de la revista. Con más de quince años recogiendo historias inspiradoras, la creación de este reconocimiento responde a la necesidad de visibilizar trayectorias que han roto barreras y hoy son ejemplo de resiliencia y éxito.

UNA NOCHE PARA CELEBRAR

La ceremonia, realizada en el Hotel Los Delfines, se convirtió en una noche de gala que congregó a destacadas empresarias, ejecutivas y líderes de diversos sectores. Conducido por Homero Cristalli y Pierangeli Dodero, el evento destacó el talento femenino en un ambiente de celebración y reconocimiento. Los galardones fueron entregados por Laura Reyes del Castillo, directora de imagen del premio, junto al doctor Carlos Cavani Grau, presidente del comité evaluador, con el respaldo de la Organización Latinoamericana



“El liderazgo femenino es visión, coraje y propósito”.

de Administración (OLA) y la Escuela de Marketing Global de la Universidad Ricardo Palma.

Figuras como Marina Mora, Connie E. Fletcher, Elizabeth Dubois, Paola Ochoa Durand, Priscillia Morisset, Roxana Burgos y Jacqueline Krüger, entre otras empresarias, recibieron el reconocimiento en esta primera edición, reafirmando la importancia de generar espacios que impulsen el liderazgo femenino.

“Cuando una mujer avanza, todas avanzamos”, concluye Blamy Morán, sintetizando el espíritu de una iniciativa que no solo reconoce, sino que busca construir una comunidad.

Premio
Mujer Líder
2025

www.premiomujerlider.com
@premiomujerlider
Premio Mujer Líder
@premiomujerlider

Suscríbete a club

El Comercio

Con tu suscripción disfrutas de:

- ✓ Acceso a Club El Comercio
- ✓ Contenido exclusivo
- ✓ Cero publicidad en la nueva app
- ✓ Newsletters exclusivos

➤ Escanea aquí ◀



Únete y disfruta de
350 descuentos exclusivos

Wong

Tanta

CASA ANDINA
HOTELES

PRIMAX

segundo welle

Groomers
Clinica Veterinaria

Reebok

EDO
SUSHI BAR

Crisol
LIBROS Y MÁS

LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE

UWU
MULTICINES

ticketmaster®

TELETICKET

Joinnus

GMO
AMAMOS TUS OJOS

MILANO
BAGS

LOLA

K'allma

Columbia

JetSMART

Revistas.PeruRadio.net.pe



ESTILO DE VIDA

DÍA DEL PADRE

La guía de regalos con una curada selección editorial en tecnología, outdoor, moda, experiencias y servicios premium. Además, para hombres, los últimos tratamientos estéticos de Hollywood y lo mejor en skincare para piel madura.

Pág. 70

EL MÉTODO JIMÉNEZ

Danilo Jiménez desarrolló en Gymnika un método propio para tratar el dolor corporal desde la biomecánica y la observación clínica.

Pág. 80

DESPUÉS DE LOS 40

Estos son los tratamientos que los expertos recomiendan para combatir la pérdida de testosterona y mejorar la vitalidad masculina.

Pág. 78

DESDE CREMMA CON AMOR

Con su pastelería de fusión entre Perú y Europa, Isabella Bancalari inaugura en Madrid el primer local de Cremma, un paso esperado en su trayectoria.

Pág. 88

Celebrando el Día del Padre

De tecnología y equipamiento outdoor a piezas de alto desempeño y experiencias memorables, una selección de regalos para celebrar esta fecha y acompañar distintos estilos de vida con un enfoque activo y contemporáneo.



Set de mesa, de Material
Con contenedor para sal y base multifuncional para utensilios o garnishes, este set está diseñado para elevar reuniones con estética contemporánea. Precio: US\$130. @materialkitchen



Albe, G.D. Vajra
Vino del Barolo tradicional, recomendando por Talía Durand. Precio: US\$99. @alliggy_fine_wine



Reloj Británico, de Fears
Reloj Brunswick 28' Orchid fabricado a mano en series limitadas, inspirado en un modelo de archivo de 1924. Precio: US\$4950. @fearswatches



ISDIN Coverage
El primer maquillaje de ISDIN con muy alta protección SPF50+ ofrece una alta cobertura modulable y acabado sedoso. Disponible en cinco tonos que se adaptan a tu piel, combinando el cuidado dermatológico con el maquillaje para una piel protegida y uniforme.

Redes de LATAM
LATAM Airlines lanza sus nuevas cuentas en Perú en Instagram (@latamairlines_peru) y TikTok (@latam_peru), acercándose aún más a sus pasajeros. Un espacio para inspirar, compartir y descubrir destinos.



Tequila Blanco, G4
Tequila elaborado con agave de cultivo propio y fermentación natural, con un enfoque en producción sostenible. Precio: US\$59. @g4tequilas



Caña, Pure Fishing
Edición especial de una caña de pesca blanca de alto rendimiento, diseñada para control y versatilidad. Precio: US\$139. @purefishingna

COSAS MAYO 2026



Mandil 102, Gabuteau
Mandil de cuero con diseño funcional y detalles ajustables, pensado para uso en parrilla. Precio: S/555. @gabuteau



Zapatillas, La Sportiva
El modelo TX4 Evo tiene una suela de alto agarre y estructura resistente para terrenos exigentes. Precio: US\$189. @lasportivana



Set de Destilados, The Inka Distillery
Conjunto Pack de miniaturas que reúne distintas expresiones de sus destilados, incluyendo gin y vodka. A pedido. @theinkadistillery



Set de Cuchillos, Florentine Kitchen
Set profesional en tono crema con líneas negras, pensado para precisión y durabilidad en la cocina. Precio: US\$637. @florentinekitchenknives



TK-02, Terra Kaffe
Máquina de espresso automática que ajusta parámetros de preparación para una extracción precisa y consistente. Precio: US\$1995. @terrakaffe



Termómetro, Chef IQ
El termómetro "Sense Smart" inalámbrico para cocción precisa, controlado vía app. US\$249. @mychefiq



Telescopio, Sky Watcher
Telescopio 200P reflector para observación astronómica. Precio: S/2556. @skywatcherusa



Volvo XC60
Un auto que es más que un regalo: diseño escandinavo, potencia híbrida enchufable y tecnología que cuida lo esencial, elevando cada trayecto con elegancia y seguridad.



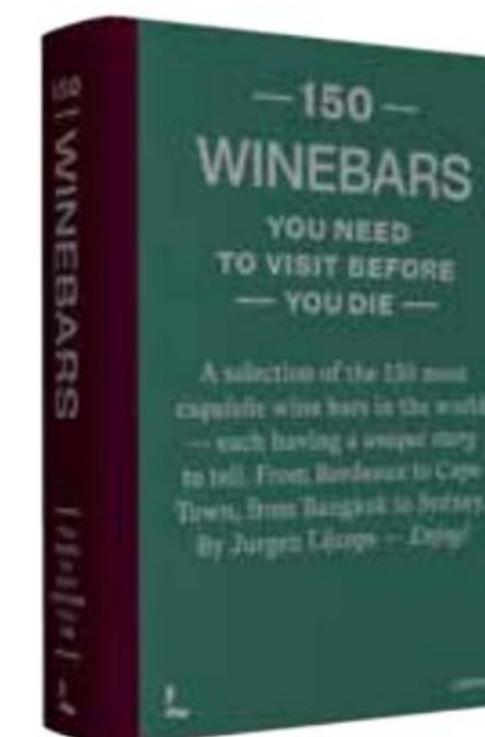
Costa del Sol Wyndham
Este Día del Padre, regala tiempo juntos y alojate en nuestros hoteles de primer nivel. Redescubre el Perú con Costa del Sol Wyndham, comparte historias y crea nuevas memorias.
@costadelsolperu



Maleta expandible, de Tumi
De su nueva colección, esta maleta expandible azul de 76 cm con diseño escultórico de líneas angulares es ideal para viajes nacionales e internacionales. Precio: US\$1010.
@tumitravel



Concept One Solar de Victorinox
Victorinox lanza Concept One Solar, su primer reloj impulsado por energía solar con movimiento suizo, diseño contemporáneo y precisión funcional, que destaca por su batería de larga duración de hasta ocho años.
@victorinoxperu



Libro de Jurgen Lijcops
Recorrido por 150 bares de vino alrededor del mundo, seleccionados por su propuesta, diseño y curaduría. Precio: US\$33.
@new_mags



Inkaterra en Cabo Blanco
Hospedarse en el nuevo Inkaterra Cabo Blanco y salir a pescar a bordo del histórico Miss Texas, embarcación ligada a Ernest Hemingway, es una experiencia que revive la leyenda de Cabo Blanco entre lujo costero y aventura en altamar.
@inkaterracaboblanco

RMB01, Brough Superior
Motocicleta de edición limitada que combina alto rendimiento y diseño escultórico, desarrollada con materiales avanzados y enfoque en precisión mecánica. A pedido.
@broughsuperiormotorcycles



Bata con Capucha, Karim Chaman
Pieza de Missoni en algodón de rizo aterciopelado con icónico jacquard zigzag tono sobre tono. A pedido.
@missoni



Bolsa Daytona, G Fore
Bolsa de golf ultraligera con sistema de soporte rotatorio, correa autoajustable y bolsillos térmicos e impermeables para máximo rendimiento dentro y fuera del campo. Precio: US\$375.
@gfore



Cloud Monster 3, On
Zapatillas de running con triple capa de amortiguación para mayor impulso y respuesta. Precio: US\$190.
@on



Modelo 1:43, Ferrari
Miniatura "Roma Spider" a escala que reproduce el diseño del modelo original, recomendado por Grace Hammerde. Precio: US\$320.
@ferrari



Tinajani Luxury Escape
Este campamento en las alturas del sur del Perú ofrece una experiencia inmersiva entre formaciones rocosas milenarias, diseño de bajo impacto y la quietud única de los Andes.
@tinajani_andean

Mo Go 3 Pro, Xgimi
Proyector portátil con soporte integrado y sistema inteligente de configuración automática. Precio: US\$579.
@xgimitech



Tabla Raptor, Klimax
En tono blanco, modelo de alto rendimiento pensado para olas exigentes y uso diario. A pedido (+51) 98133-3875 @ klimaxsurfboards



Bombones La Ibérica Chocolatier
Engríe a papá en su día con Bombones de Pisco, Anís Najar o Black Whiskey. Presentaciones elegantes, pensadas para compartir y convertir cada bocado en una experiencia. Conoce más:
@laiberica.chocolatier @chocolates.laibericaperu



Cacao Spirit, Kakawi
Destilado servido en Central, elaborado a partir de mucílago de cacao. A pedido (+51) 422-6469.
@kakawispirit



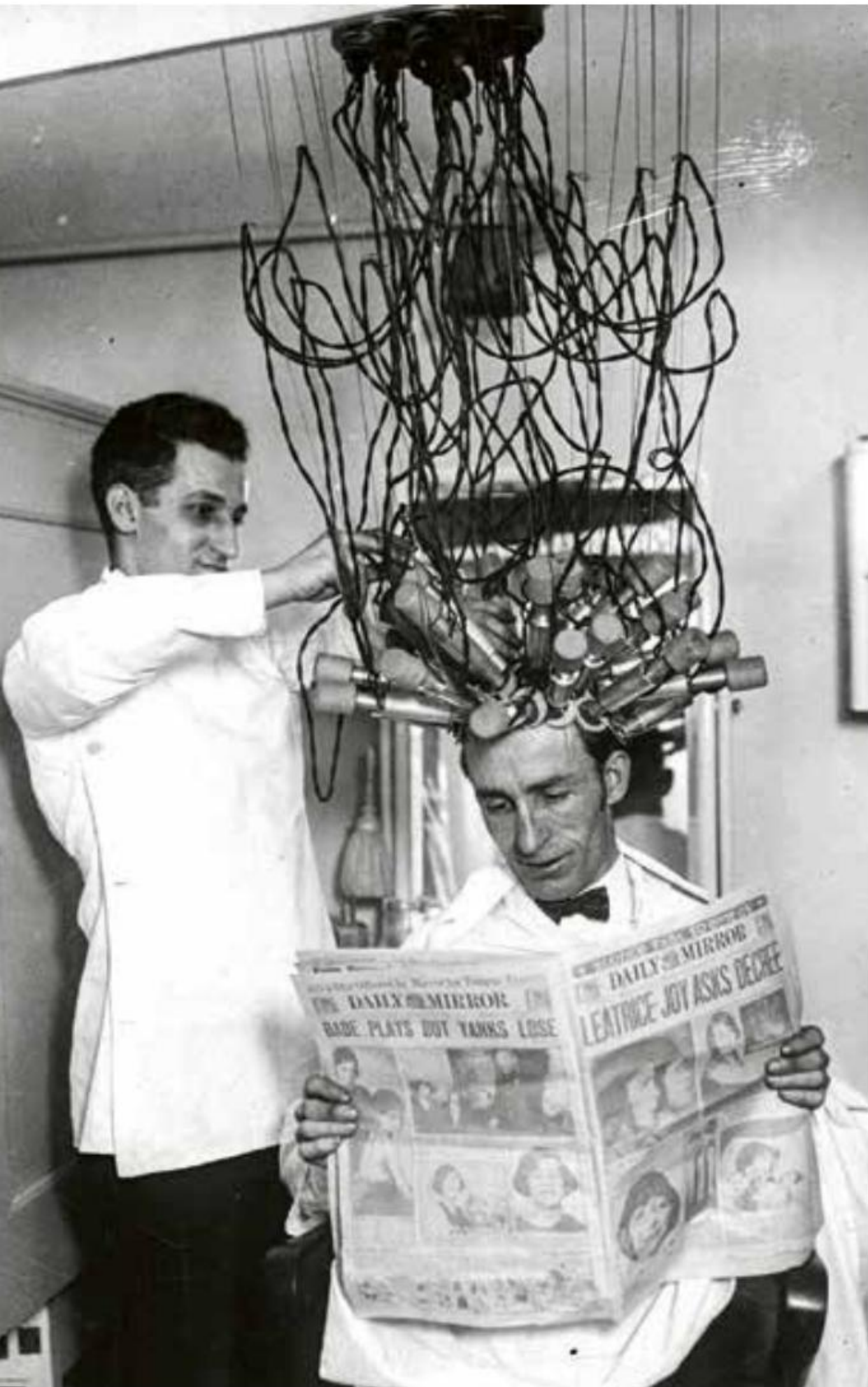
Chocolate Caliente, Whittard
Colección de chocolate caliente gourmet con tres sabores: Galleta con crema, Toffee y Frambuesa. Precio: US\$52
@whittardofchelsea1886



Camisa de lino, Percival
De cuello cubano con silueta relajada y textura ligera para climas cálidos. Precio: S/623.
@percival_menswear



4Runner de Toyota
Para el papá que supera los obstáculos, la nueva Toyota 4Runner ofrece diseño renovado, nuevo motor 2.4L turbo, tracción 4x4 y tecnología avanzada para acompañarlo con confianza en cada aventura.
@toyotaperu



Bienestar y disfrute: edición Padres

Una selección de espacios, terapias y experiencias para distintos tipos de padres: entrenamiento, yoga, surf, retiros de bienestar, fisioterapia, nutrición, masajes y propuestas gastronómicas.

Piedra
@piedra.lima
Cocina experimental de Sebastián Piedra ubicada en Surquillo. Especializada en pescados y mariscos, ofrece un menú degustación a ocho tiempos en un espacio privado. Cada plato es creado desde el respeto al producto, con juego de texturas y presentaciones cuidadas, destacando ingredientes como los langostinos jumbo del norte.



Koshe
@koshe.pe
Fundado por los chefs Alex Kothe y Patrick Scheuch, especializados en host dinners. Experiencia gastronómica exclusiva con menú degustación por tiempos, donde y con quien quieras. Su carta incluye platos transformados y curados, como el rollito de langostino, el Niri Kani y su propia versión del KFC, con colaboraciones junto a restaurantes reconocidos.



CMZ Coaching
@cmzcoaching
A cargo del surfer Carlos Mario Zapata, coach con años de experiencia en el deporte. Ofrece surf trips y entrenamiento físico especializado en surf para todos los niveles, integrando el desarrollo físico y mental a través del mar.



El Salar
@elsalarbar
Bar con ambiente dinámico y piano sessions. Cuenta con una carta de cocteles que incluye creaciones como el Negroni del Salar, el Salar Punch con extractos de flor de caña y maracuyá, el Rusty Nail y otras opciones, acompañadas de música en vivo y vinilos.



Basilía Arnao
Masajista con más de veintiséis años de experiencia. Ofrece masajes linfáticos, descontracturantes y terapéuticos a domicilio. Especialista en eliminación de acumulación de grasa mediante maniobras de contracción muscular, con programas de diez sesiones.

Poleritos
@poleritosescueladepolo
Escuela de polo a cargo del Lima Polo Club, con clases para todas las edades y niveles. Se trabaja desde cero la equitación, el manejo del taco y la técnica del juego, combinando teoría y práctica con todo el reglamento. Clases en grupos para padres, hijos y amigos. El aprendizaje comienza desde el vínculo con el caballo.



Yoga Burn
@yogaburnperu
Estudio en Miguel Dasso que redefine el movimiento a través del calor, integrando yoga, pilates, sculpt y barre con tecnología infrared y NIR. Clases diseñadas para activar el metabolismo, liberar toxinas y trabajar fuerza, flexibilidad y bienestar.

La Mancha
@lamanchavino
Jamoteca y vinoteca ubicada en Miraflores. Especializada en una selección de vinos traídos de todas partes del mundo, catas y productos gourmet como jamón ibérico. Un espacio para disfrutar de una experiencia gastronómica completa o armar una mesa de regalo con productos selectos.



Fight Lab
@fightlab_peru
Fundado por el deportista Ian Escuza, es un espacio de entrenamiento de alto rendimiento con clases de Muay Thai y Jiu Jitsu. Coaches profesionales con años de formación y experiencia en competencias. Entrenamiento con disciplina, propósito y enfoque en límites personales.

Germán Rozz
@germanrozz
Nutricionista y chef con asesorías de alimentación enfocadas en desarrollo muscular y hábitos saludables. Combina su experiencia en cocina y nutrición para construir una alimentación rica, balanceada y sostenible en el tiempo.



Bio Ritmo
@bioritmoperu
Centro de entrenamiento integral con sedes en Miraflores, El Polo y La Molina. Combina pilates reformer, yoga, cycling, funcional y máquinas de fuerza en un espacio personalizado. Cuenta con programas individuales y evaluaciones de bioimpedancia.

Pirámide Titi
@piramide_titi
Hotel en Los Órganos, norte del Perú. Sus wellness retreats de tres noches invitan a reconectar con la naturaleza a través de yoga, meditación, terapia de barro y ice bath entre amaneceres y atardeceres.



PR Physiotherapy
@prphysiotherapy
Centro de fisioterapia deportiva especializado en evaluación, diagnóstico y tratamiento de lesiones deportivas y sobrecargas de entrenamiento. Trabaja con planes personalizados para recuperación, prevención y mantenimiento funcional.

Lore Bathing Club
@lorebathingclub
Lore Bathing Club es un espacio de bienestar en Nueva York que combina sauna, frío extremo y rituales de recuperación en un entorno sensorial diseñado para mejorar el cuerpo y la mente.

Hollywood rejuvenece

Tratamientos, doctores y rituales de bienestar que las estrellas recomiendan de primera mano (y que no te darán el resultado de Zac Efron)

Por: Micaela Simón

Hollywood ha cambiado de manual. La era del bisturí descarado y los resultados “estirados” quedó atrás. Hoy, los hombres más codiciados de la industria apuestan por tratamientos más inteligentes, menos invasivos y con resultados que simplemente hacen que uno se vea como uno mismo, pero diez años atrás. desde el facelift más sofisticado del mundo hasta el protocolo de longevidad que obsesiona a Silicon Valley, esto es lo que los grandes nombres están haciendo para verse mejor que nunca, sin que el resto note el truco.

MARC JACOBS, 63 AÑOS

El afamado diseñador puso en el radar el codiciado Extended Deep Plane Facelift, una cirugía que no “estira la cara”, sino que reordena la arquitectura facial desde dentro. El procedimiento, diseñado por el cirujano Andrew Jacono, se realiza en un plano profundo, donde el músculo, la grasa y el tejido conectivo permanecen unidos. A diferencia de los liftings clásicos, no jala la piel hacia las orejas (en horizontal), sino que eleva los tejidos en sentido vertical, devolviéndolos a su posición original. Al subir ese bloque, la grasa vuelve a su lugar y reaparecen los pómulos, mientras se define la mandíbula y mejora el cuello. El resultado también mejora, ya que la duración se incrementa entre cinco y diez años más que técnicas tradicionales.

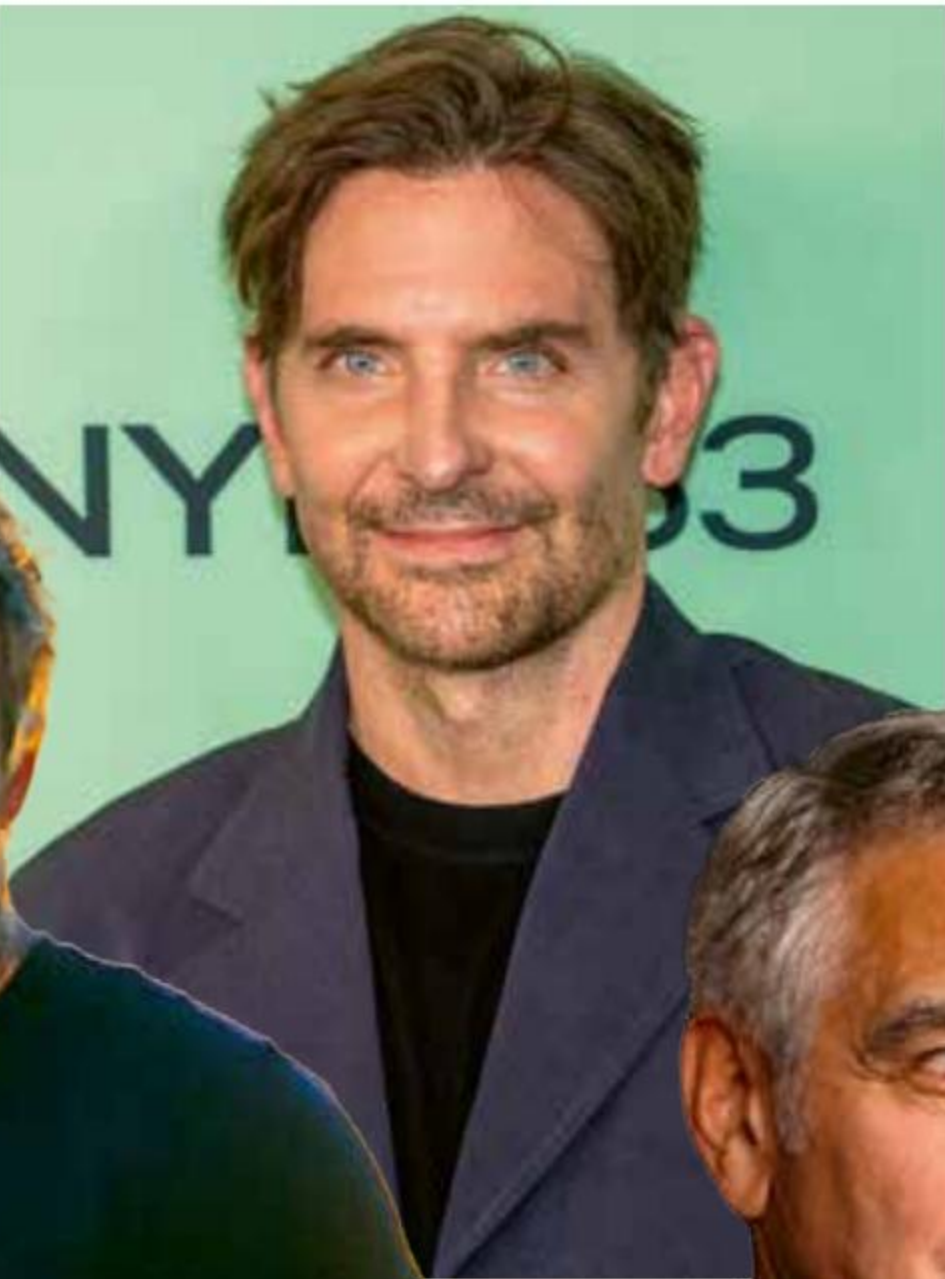
TOM CRUISE, 63 AÑOS

El protagonista de “Top Gun: Maverick” es uno de los ejemplos más comentados de longevidad estética masculina en Hollywood. Los especialistas suelen asociarlo a un enfoque conservador pero constante: bótox en frente y entrecejo, rellenos dérmicos (fillers) en mejillas y zona media del rostro. Son citados,

La apariencia de David Beckham no ha sufrido cambios estructurales notorios.



Tom Cruise es un referente de un rostro intervenido, pero con procedimientos controlados.



Bradley Cooper, protagonista de “A Star is Born”.



George Clooney luego de su blefaroplastia leve.



Marc Jacobs después de su Extended Deep Plane Facelift.

además, una combinación de tratamientos láser de piel (resurfacing) y microneedling o radiofrecuencia. La clave parece estar en la disciplina, el cuidado sostenido y resultados que refrescan sin cambiar sus rasgos.

BRADLEY COOPER, 51 AÑOS

El protagonista de “A Star Is Born” es un caso recurrente entre especialistas de Hollywood que analizan la estética masculina de apariencia natural. En su caso, se le asocia a posibles procedimientos como blefaroplastia superior para abrir la mirada; trasplante capilar para redefinir la línea frontal, cuidando un acabado natural en las entradas, un lifting facial o cervical leve para mejorar la definición de mandíbula y cuello, y técnicas de restauración de volumen como fillers o injerto de grasa en pómulos.

GEORGE CLOONEY, 64 AÑOS

El actor es considerado el ejemplo clásico de envejecimiento masculino elegante. Se le asocia con procedimientos muy conservadores, como una blefaroplastia leve para refrescar la mirada, bótox muy sutil en la frente y las “patas de gallo”, y rellenos discretos (dermal fillers) en el tercio medio facial. Un análisis estético del popular Dr. Jonny Betteridge sugiere un deep plane facelift (similar al de Marc Jacobs), un lifting de cuello y tratamientos láser de mantenimiento para mejorar la textura de la piel.

DAVID BECKHAM, 50 AÑOS

El exfutbolista es frecuentemente vinculado a la tendencia del mantenimiento estético masculino moderno, con posibles procedimientos como trasplante capilar para reforzar la densidad en la línea frontal, tratamientos de rejuvenecimiento cutáneo no invasivos y técnicas de armonización facial sutil. Todo orientado a conservar una imagen fresca y definida sin cambios notorios en su fisonomía.

BRAD PITT, 62 AÑOS

El actor es uno de los casos más comentados de Hollywood por un aparente rejuvenecimiento facial asociado a procedimientos sutiles como deep plane facelift, blefaroplastia inferior, lifting de cuello e injertos de grasa para recuperar volumen. El cirujano Terry Dubrow señaló que probablemente se habría realizado algunos retoques, destacando la ausencia de señales evidentes y el resultado natural.



Zac Efron.

Simon Cowell.



Mickey Rourke.

Ryan Gosling.

Los excesos de la industria

Porque intentar borrar el paso del tiempo a menudo puede deformar el rostro original, compartimos los casos a evitar.

ZAC EFRON

Se sometió a una cirugía de reconstrucción ósea tras fracturarse la mandíbula, y habría “aprovechado” para colocarse implantes y fillers en mentón, mejillas y labios. Un error, ya que tras el accidente sus músculos maseteros crecieron de forma anormal.

SIMON COWELL

Hombre de televisión, reconoció excesos estéticos luego de ser criticado por su apariencia rígida debido al abuso de fillers y bótox facial.

MICKEY ROURKE

El boxeo profesional le dejó múltiples fracturas en el rostro: nariz, pómulos y mandíbula. Intentó corregir el daño con cirugías reconstructivas, pero fueron los procedimientos estéticos adicionales –fillers e implantes– los que lo dejaron irreconocible.

RYAN GOSLING

En 2024, fue el ejemplo del “pillow face”, por su aspecto hinchado y poco natural. Habría sucedido debido al uso de rellenos dérmicos, bótox leve o incluso lipofilling facial.

Después de los 40

Del descenso hormonal silencioso a los nuevos tratamientos disponibles, la llamada ‘andropausia’ redefine cómo los hombres enfrentan hoy el envejecimiento, la vitalidad y su bienestar físico y mental.

Por Micaela Simón

Durante años, el concepto de ‘andropausia’ se ha instalado en el lenguaje cotidiano como un equivalente directo de la menopausia. Sin embargo, desde la medicina, esta analogía resulta imprecisa. “El término correcto es déficit de andrógenos del envejecimiento masculino o hipogonadismo tardío del varón”, explica el urólogo andrólogo Edwin William Reyes Alpaca, de Clínica Delgado y el Hospital de Emergencias Grau. Esa diferencia, aunque técnica, redefine por completo la forma en que se entiende este fenómeno. Mientras la menopausia marca un antes y un después identificable, en el hombre los cambios son difusos, acumulativos y muchas veces invisibles. “El hombre no tiene cómo darse cuenta fácilmente. Puede estar atravesando este déficit sin diagnosticarlo”, añade el urólogo andrólogo Máximo Lazo Núñez. Instituciones como Harvard Medical School y Mayo Clinic coinciden en que los niveles de testosterona comienzan a disminuir aproximadamente un 1% anual a partir de los 40 años.



Edwin William Reyes Alpaca, urólogo andrólogo de Clínica Delgado y el Hospital de Emergencias Grau.

Tratamientos, beneficios y riesgos
Hoy existen distintas alternativas para tratar el déficit de testosterona. Entre las más recomendadas por guías médicas internacionales, como las de la Endocrine Society y la American Urological Association, figuran los geles o sachets transdérmicos de uso diario, que se aplican sobre la piel y permiten una absorción progresiva y niveles hormonales más estables; dentro de este grupo destacan marcas ampliamente utilizadas como AndroGel, Testogel y Tosttran.



Especialistas advierten que la terapia con testosterona solo debe indicarse tras evaluación médica integral y seguimiento periódico.

También se emplean inyecciones intramusculares mensuales o trimestrales, valoradas por su efecto prolongado y practicidad, entre ellas, Nebido (testosterona undecanoato), Aveed y Depo-Testosterone, indicadas con frecuencia en pacientes que prefieren aplicaciones más espaciadas. Existen además formulaciones por vía oral, como Jatenzo y Kyzatrex, aprobadas en Estados Unidos para casos seleccionados, aunque suelen requerir mayor control clínico. A ellas se suman los implantes subcutáneos, conocidos popularmente como “chips hormonales”. Entre los más reconocidos figura Testopel, elegido en algunos casos por su comodidad y duración.

“El tratamiento debe individualizarse según la edad, síntomas, antecedentes y resultados hormonales de cada paciente”, explica el Dr. Lazo. En el caso de los implantes, añade que en hombres suelen colocarse entre cuatro y seis microdispositivos por aplicación, diseñados para liberar la hormona de manera progresiva durante varios meses. Antes de iniciar cualquier tratamiento, el Dr. Lazo recomienda una evaluación integral que incluya perfil lipídico, niveles hormonales y marcadores como el PSA (antígeno prostático específico), además del descarte de tumores o cánceres hormonodependientes. Junto con las terapias médicas, también crece el interés por suplementos naturales promocionados como potenciadores hormonales. Entre los más conocidos están la maca negra y el Tribulus terrestris, asociados popularmente con más energía,



Kyzatrex, tratamiento oral de testosterona.

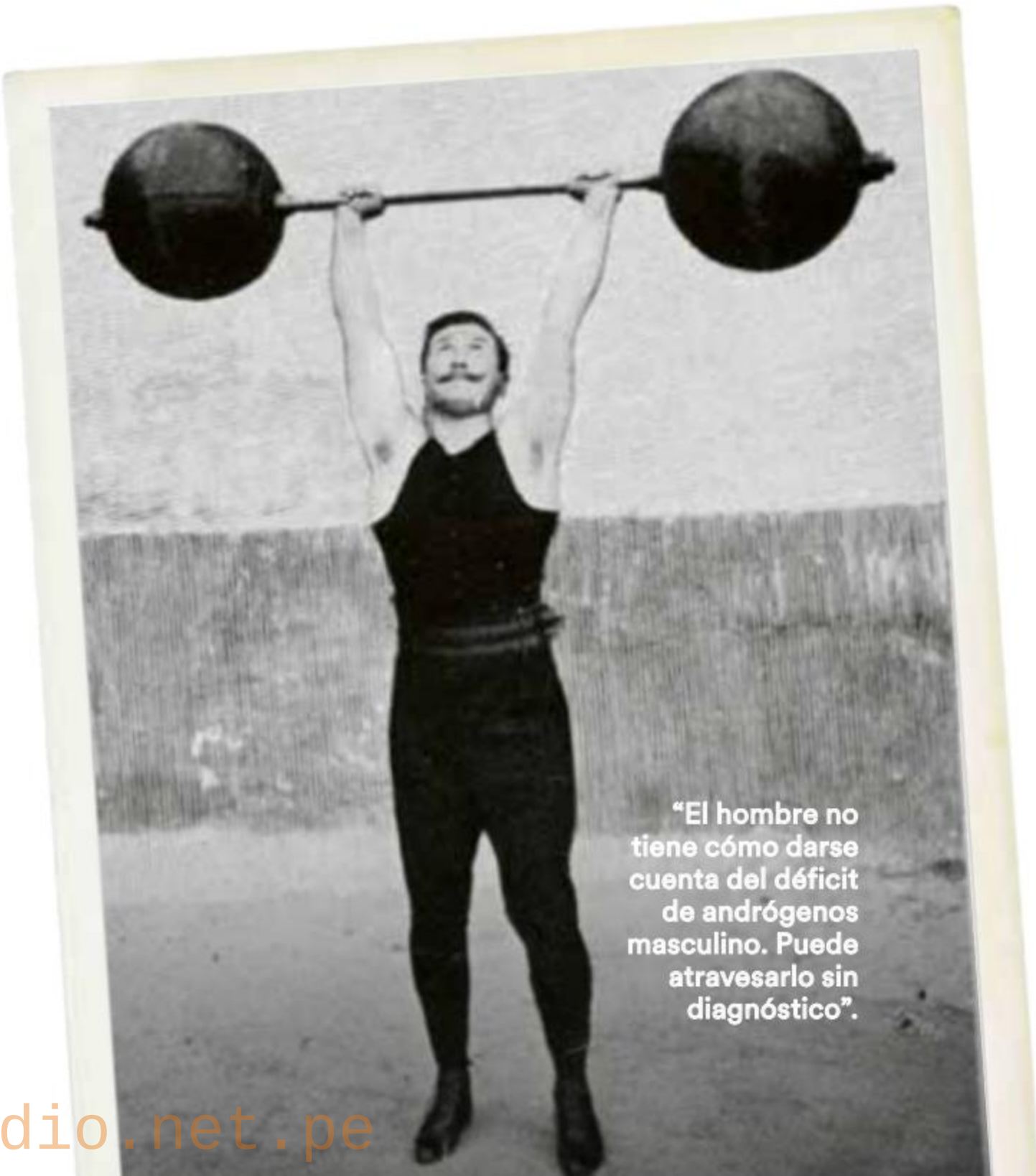
Geles transdérmicos, inyecciones de acción prolongada e implantes subcutáneos forman parte de las nuevas alternativas terapéuticas para el déficit hormonal masculino.



deseo sexual y rendimiento físico. También destacan la ashwagandha y el fenogreco, ingredientes que la revista científica “Advances in Nutrition” relaciona con aumentos modestos de testosterona o mejoras en el bienestar sexual, aunque la evidencia sigue siendo limitada y variable. “El envejecimiento no se puede prevenir, pero sí podemos disminuir sus consecuencias”, concluye el Dr. Reyes. En un contexto donde la salud masculina sigue poco explorada, la andropausia puede entenderse como una oportunidad para replantear el cuerpo, la prevención y el paso del tiempo.



Máximo Lazo Núñez, urólogo andrólogo.



“El hombre no tiene cómo darse cuenta del déficit de andrógenos masculino. Puede atravesarlo sin diagnóstico”.

“La testosterona es un arma de doble filo. Puede mejorar síntomas, pero si se usa sin control, puede generar complicaciones”.

AndroGel, terapia de testosterona en gel.



Cinco formas de aumentar la testosterona sin TRT

- 1. Incremente la vitamina D**
Tomar suplementos de vitamina D puede contribuir a aumentar los niveles de testosterona, al igual que el consumo de alimentos como el salmón y otros pescados grasos.
- 2. Aumente la ingesta de magnesio**
El magnesio puede aumentar la testosterona libre al reducir la SHBG (proteína que la “secuestra”), haciendo que más testosterona quede disponible en el cuerpo sin aumentar necesariamente su producción total.
- 3. Considere los suplementos con DHEA**
Es una prohormona que el cuerpo convierte en testosterona y estrógenos. El efecto es moderado. Se encuentran en cápsulas o tabletas, pero también micronizado para mejorar la biodisponibilidad.
- 4. Uso del citrato de clomifeno**
El clomifeno estimula la hormona luteinizante (LH), lo que impulsa al cuerpo a producir más testosterona de forma natural. Se utiliza de manera off-label y, a diferencia del TRT, preserva la fertilidad.
- 5. Terapia con hCG (opción clínica)**
La gonadotropina coriónica humana (hCG) imita a la LH (hormona luteinizante) y estimula directamente a los testículos para producir testosterona. Requiere receta y es clave el monitoreo hormonal.

*Se recomienda evaluación médica previa.



Danilo Jiménez junto a sus hijos Mateo, Rodrigo y Lorenzo Jiménez Parodi.

“El dolor muchas veces es el último aviso”

Danilo Jiménez ha dedicado décadas a estudiar el origen del dolor corporal. Desde Gymnika, espacio enfocado en gimnasia clínica, terapia y wellness, desarrolló un método propio que combina observación, biomecánica y experiencia práctica para tratarlo.

Por Álvaro Collas

Antes de tocar una espalda o revisar una rodilla, Danilo Jiménez suele mirar cómo entra una persona al espacio, cómo se sienta, cómo gira el cuello para responder una pregunta, cómo reparte el peso al caminar. Ahí, dice, el cuerpo ya empezó a hablar.

Durante décadas ha trabajado con pacientes que llegan después de probar casi todo: analgésicos, reposo, masajes, tratamientos rápidos, diagnósticos repetidos y la frustración de seguir igual. En Gymnika, el centro que dirige junto a sus hijos Mateo, Rodrigo y Lorenzo Jiménez Parodi, sostiene una idea que desafía las soluciones inmediatas: el dolor rara vez comienza donde aparece. Por sus instalaciones han pasado figuras del deporte y la televisión peruana como Kina Malpartida, Gabriel Villarán, Cristóbal de Col y Michelle Soifer, entre otros, que han confiado en su enfoque integral para recuperarse y volver a su mejor nivel.

Su método, bautizado por su familia como “Método Jiménez”, mezcla observación clínica, biomecánica y movimiento guiado para reorganizar el cuerpo desde adentro hacia afuera. Pero detrás de esa propuesta hay también una historia personal marcada por años de artes marciales, lesiones propias, estudio técnico y un episodio de salud severo que lo obligó a detenerse, revisar hábitos y enfrentar una vulnerabilidad que hasta entonces había preferido esquivar. Ese proceso, que hoy recuerda con más calma que en su momento, modificó su manera de entender los límites, la disciplina y la relación entre cuerpo y mente.

Tu método mezcla terapia, movimiento y biomecánica. ¿Cómo lo explicas?

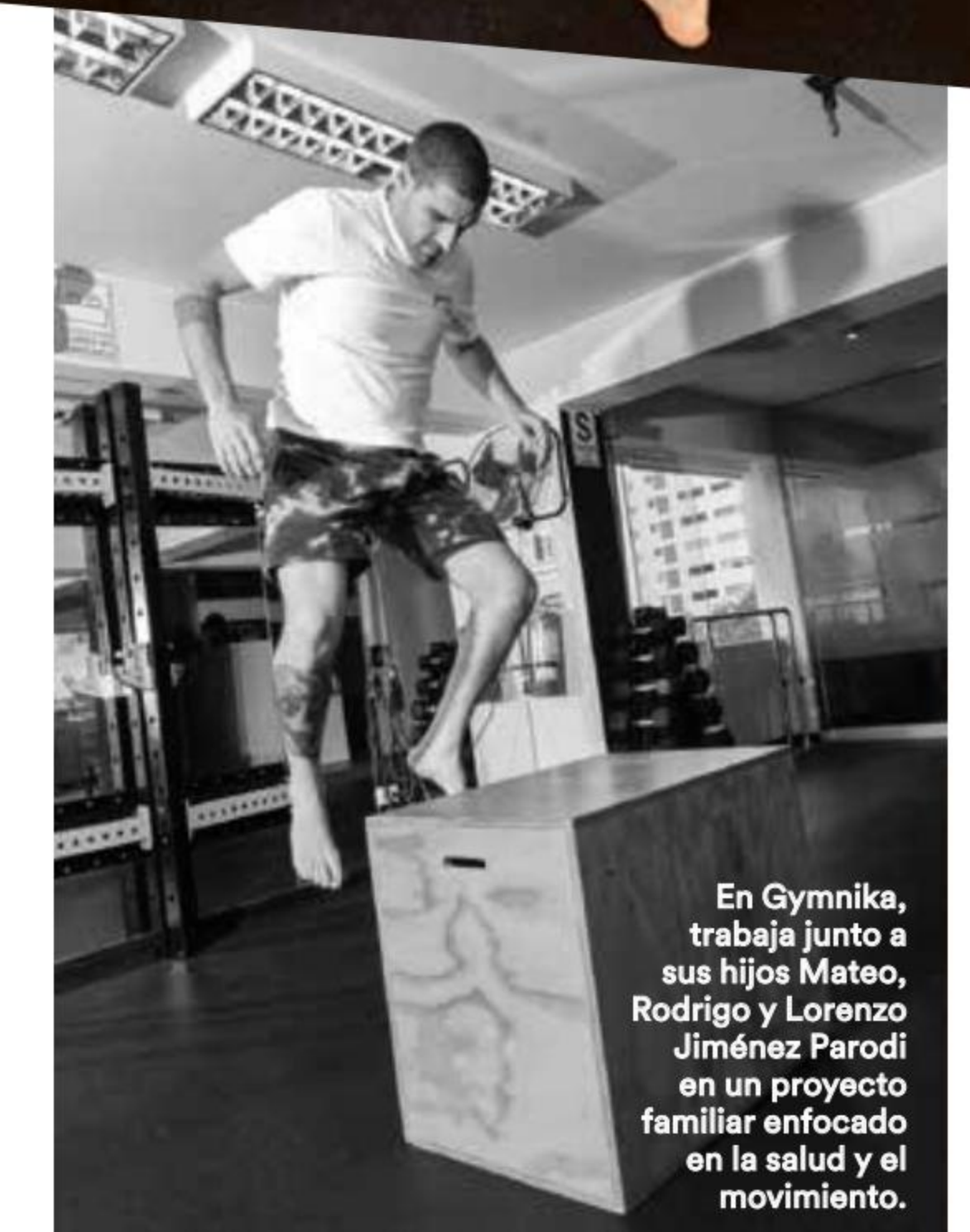
No trabajo únicamente sobre el músculo visible o sobre la zona que duele. Trabajo sobre apoyos, cadenas musculares, equilibrio, respiración y patrones de movimiento que muchas veces vienen alterados desde hace años. Hay personas que entrenan mucho y aun así se mueven mal. Y otras que casi no entrenan, pero tienen una estructura más ordenada.

¿De dónde nace esa forma de mirar el cuerpo?

Después seguí décadas en artes marciales, viendo lesiones de amigos y compañeros. Aprendí a observar cómo alguien compensa, cómo camina distinto, cómo evita un movimiento. En los deportes de contacto ves muy rápido quién se adapta bien y quién arrastra un problema que posteriormente le pasa factura. Más tarde estudié Ingeniería y llegué a la biomecánica. Ahí encontré el lenguaje técnico para muchas



Danilo Jiménez sostiene que antes de revisar una lesión hay que observar cómo se mueve una persona al entrar, sentarse o caminar.

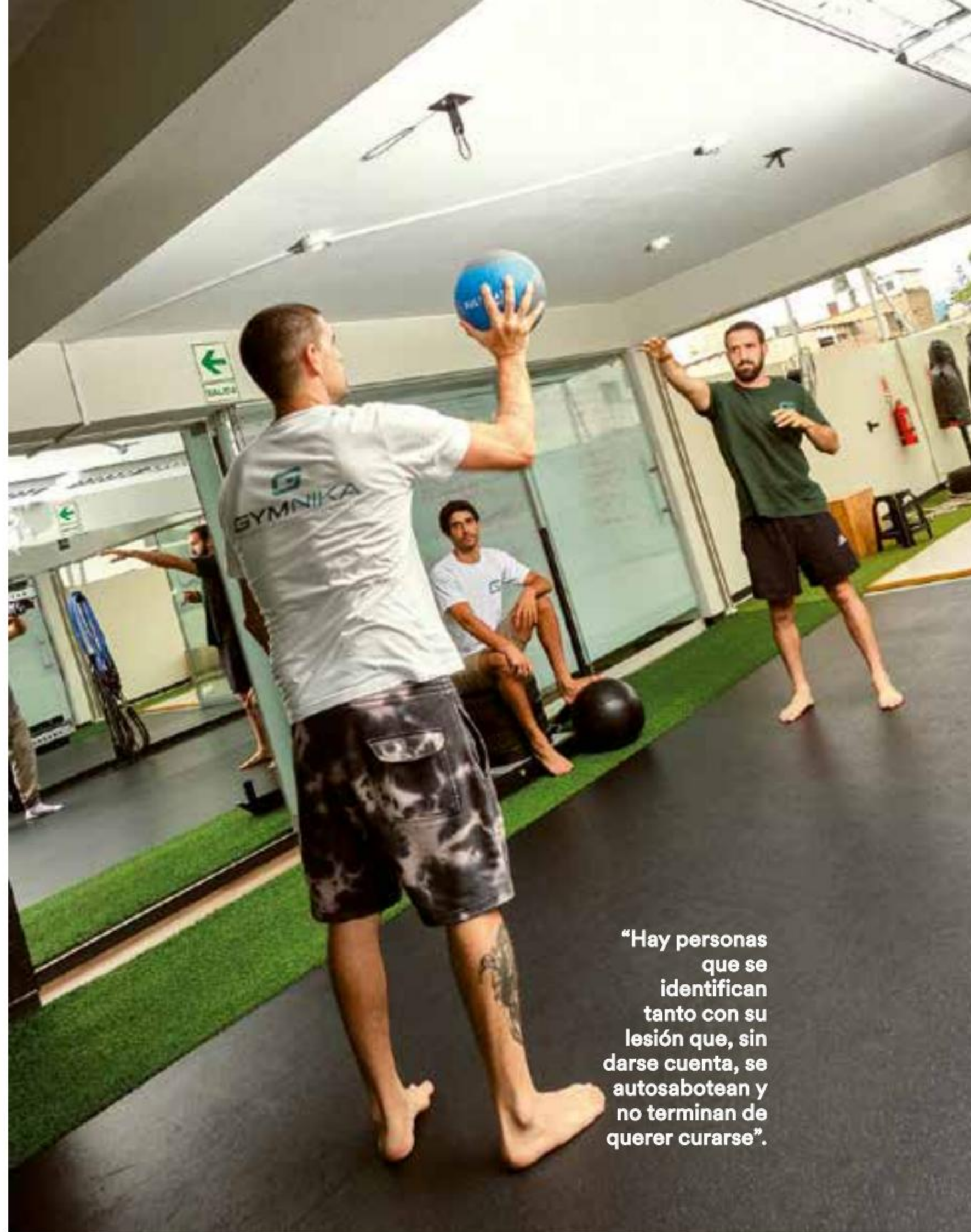


En Gymnika, trabaja junto a sus hijos Mateo, Rodrigo y Lorenzo Jiménez Parodi en un proyecto familiar enfocado en la salud y el movimiento.

“Cuando alguien vive años con dolor, no solo se afecta el cuerpo: también se erosiona la paciencia y la confianza”.



“Muchas molestias aparecen después de años de desorden corporal acumulado, y no por una causa aislada”.



“Hay personas que se identifican tanto con su lesión que, sin darse cuenta, se autosabotean y no terminan de querer curarse”.

cosas que ya intuía. Entender palancas, cargas, vectores de fuerza y relaciones entre segmentos corporales me ayudó a ordenar lo que venía observando de manera empírica.

Sueles decir que el dolor aparece al final. ¿Qué significa?

La mayoría mira dónde duele. Yo trato de entender por qué terminó doliendo. El dolor muchas veces es el último aviso, no el primero. Antes hubo señales pequeñas que la persona ignoró: rigidez matinal, cansancio, pérdida de movilidad, sensación de tirantez o dificultad para recuperarse después del esfuerzo.

Muchos llegan a ti después de probar otras soluciones. ¿Qué encuentras en esos casos?

Yo propongo otra mirada: ver qué músculos dejaron de hacer su trabajo, qué estructura se alteró y si eso todavía puede corregirse. Muchas veces sí. Otras veces no se puede volver atrás del todo, pero sí mejorar mucho la calidad de vida. También encuentro personas desorientadas, porque recibieron opiniones contradictorias y ya no saben en quién confiar. Cuando alguien vive años con dolor, no solo se afecta el cuerpo: también se erosiona la paciencia y la confianza.

En tantos años atendiendo gente, ¿qué patrones de comportamiento se repiten más en los pacientes?

Están los que entran en pánico y sienten que ya no hay solución. Llegan asustados, convencidos de que cualquier movimiento los va a romper más. Y también existe un tercer grupo: personas que se identifican tanto

con su lesión que, sin darse cuenta, se autosabotean y no terminan de querer curarse. El dolor se vuelve parte de su identidad o una forma de ocupar un lugar en la familia o en el entorno. Eso también forma parte del trabajo. A veces no solo tengo que ordenar el cuerpo, sino ayudar a ordenar la relación que la persona tiene con su propio dolor.

¿Hasta qué punto las emociones y el estrés terminan instalándose en el cuerpo?

Hay personas que descargan el estrés en el cuello, otras en la mandíbula, otras en la espalda baja, otras en el sistema digestivo. Cada uno se rompe por su parte más débil. Yo puedo trabajar la parte física, pero la persona tiene que hacerse cargo de lo otro. Si vives en alerta permanente, con ansiedad constante o sin descanso, el cuerpo lo paga. No existe mente por un lado y cuerpo por otro. Funcionan juntos, aunque mucha gente viva como si eso no fuera cierto.

En tu caso, pasar por un cáncer te obligó a vivir eso en carne propia. ¿Qué cambió?

Seguí tratamientos convencionales, pero sentí que necesitaba replantear muchas cosas y empecé a buscar otras alternativas. Ahí entendí que había una parte de la que yo sí debía hacerme cargo: descanso, alimentación, estrés y disciplina diaria. Hice cambios fuertes. Durante un largo periodo llevé una dieta muy estricta basada en proteínas, verduras y una sola fuente controlada de carbohidratos: camote. No lo cuento como receta para nadie, sino como un



En consulta, se observa tanto la postura y el movimiento como la relación emocional que cada persona tiene con su dolor.



Tras atravesar una enfermedad compleja, replanteó hábitos de descanso, alimentación y manejo del estrés.

proceso personal. Lo que más cambió fue mi relación con los límites. Entendí que el cuerpo no negocia eternamente con los excesos.

¿Cómo se siente trabajar con tus hijos?

Ellos crecieron viendo lo que hago, preguntando y acompañando procesos. Yo les enseñé mucho, pero también aprendo con ellos. Hay personalidades fuertes, claro, pero también respeto, cariño y ganas de crecer juntos. Fuera del trabajo seguimos siendo una familia muy unida. Como en cualquier historia larga, hubo etapas difíciles, cambios y aprendizajes, pero hoy prevalece el vínculo. También aprendimos que trabajar juntos exige separar roles: una cosa es la familia, y otra, el trabajo cotidiano.

¿Qué aprendiste al transmitirles un conocimiento tan poco convencional?

Ellos fueron incorporando una mirada distinta del cuerpo. Y también entendí algo: cuando aparece una idea nueva, suele generar resistencia. Eso siempre pasó. Lo nuevo primero incomoda, después se discute y recién más tarde se integra.

Sobre la educación física en los colegios, ¿qué crees que falta?

Deberíamos enseñar desde chicos a respirar bien, moverse bien, cuidar articulaciones, entender postura, desarrollar

fuerza útil y reconocer tensiones antes de que se conviertan en dolor. No solo competir o jugar. Además, el cuerpo en esas edades empieza a ser una herramienta de autoestima e interacción social. Muchos adolescentes construyen su seguridad o inseguridad desde la relación con su cuerpo. Por

eso hace falta un plan serio y progresivo, desde la niñez hasta la universidad, que acompañe cada etapa del desarrollo físico y mental. No se trata solo de deporte. Se trata de formar personas que sepan habitar su propio cuerpo.

Después de tantos años viendo cuerpos lesionarse, recuperarse y acompañando procesos, ¿qué lecciones te deja sobre cómo vivir mejor?

Hay una broma que dice que si no te duele nada, estás muerto. Es mentira. Si no te

duele nada, probablemente es porque tu cuerpo está funcionando bien. Entonces el objetivo no debería ser solo apagar dolores, sino lograr que el cuerpo funcione mejor. Muchas veces el dolor no es el enemigo: es una señal que hay que entender. También hay molestias que aparecen como advertencia de algo más profundo. Para corregir eso se necesita disciplina y sentido común. Si estás desalineado, te duele todo y aun así sigues exigiéndote igual, creyendo que solo aguantar es salud, algo falló en tus hábitos o en la forma en que aprendiste a cuidar tu cuerpo. Hay que aprender a leerlo: observar cómo responde a lo que haces, respetar el cansancio y entender los propios límites antes de que el cuerpo te obligue a hacerlo.



ESCENA BELLEZA

Sergio Corvacho

Gurú de belleza y maquillista profesional.

Hombres que se cuidan

La disciplina, la constancia y el criterio personal definen la piel mucho más que cualquier tendencia. Aquí sugiero algunos consejos de cuidado masculino.

Cualquier cuidado empieza con la alimentación. Para el hombre promedio, que tiene una vida laboral apretada, debería empezar a reducir una comida, porque a partir de cierta edad la digestión es otra.

RUTINAS DE DÍA Y DE NOCHE

Si practicas deporte, que sea en las mañanas, ya que brinda energía. Mi rutina empieza con dos vasos de agua tibia en las mañanas. Es increíble, porque ayuda a limpiar el organismo de todas las toxinas o lo que hayas comido el día anterior. Activa la digestión rapidísimo. Después, me tomaría café, jugo verde o un té, evitando los lácteos y el azúcar. Por la noche, opto por lo más ligero. Las cenas no son importantes y tampoco veo el sentido de tomar toda la noche. El cuerpo ya no procesa igual los alimentos ni el alcohol. Antes de dormir, trato de ir sin nada de cremas, porque tapan los poros y la piel debe respirar.

EL CABELLO Y LA BARBA

Con el paso de los años, muchas veces hay una menor irrigación sanguínea en las entradas, donde se cae el pelo. Lo mejor es masajear el cuero cabelludo para activar el crecimiento con fórmulas como Minoxidil Viñas, Difeel Biotin Pro-Growth o el sérum de Sisley Paris.



"Brad Pitt se hizo armonización facial y luce muy bien para su edad".

"No existen productos especializados en hombres, solo necesidades distintas".

Antes del afeitado, prepara la piel con una espuma como Avène o OUI The People, que evita irritaciones, y para después, un bálsamo como Bvlgari Eau Parfumée. Si te dejas la barba, recomiendo evitar las formas geométricas. El perfilado hace que la papada se vea más grande. Para un mejor acabado, un aceite ligero como Bullfrog Oliocento mantiene suavidad y da brillo sin exceso.

CUIDADO DE LA PIEL

No creo en una línea especializada para hombres o mujeres. Si encuentras un producto que funciona, no lo vas a dejar de usar. Por ejemplo, el Mavala Double-Lash ayuda a fortalecer las pestañas, y el Bioderma Atoderm sirve para nutrir manos y uñas. Para la piel, un aceite como Leland Francis aporta hidratación y mejora la textura.

Hay que tener un buen criterio al escoger un perfume. No es posible que algunos piensen que optar por un buen aroma los hace gays, y prefieren oler a alcohólicos. El que uso es Le Labo Vetiver, que te da una sensación de ahumado, terroso y seco. También sugiero el Eau d'Hadrien, de la marca Annick Goutal, que aporta frescura cítrica. Al final, cuidarse bien también se percibe.



CRÓNICA DE MARCA

El doctor Carlos Velásquez H. presenta la laparoscopia con imanes

Pionero en técnicas mínimamente invasivas en el Perú, el doctor Carlos Velásquez Hawkins repasa la evolución de la cirugía en un recorrido que también es el de su propia trayectoria profesional.

Es un experto en cirugía general y digestiva, de la obesidad y metabólica, laparoscópica y minilaparoscópica. Tiene amplia trayectoria como profesor y vasta experiencia en el quirófano. Ahora, el doctor Carlos Velásquez Hawkins ha traído al Perú la técnica quirúrgica llamada cirugía sin huella o cirugía con imanes. Pero antes de llegar a ese aspecto, nos cuenta cómo han ido evolucionando las intervenciones.

TRATADO DE MÍNIMA INVASIÓN

Cuenta el doctor que cuando empezó la especialidad aprendió la forma tradicional de operar: la cirugía abierta, hasta que en los años noventa apareció el procedimiento laparoscópico, que evita el corte profundo y opta por pequeñas incisiones en la pared del abdomen. "Mi maestro, ya fallecido, Gustavo Salinas me enseñó a practicar la cirugía laparoscópica".

A diferencia de la cirugía convencional o abierta, la laparoscopia produce menor trauma quirúrgico en la pared del abdomen y los resultados son mejores. Ergo, el paciente tiene menos dolor, se recupera más rápido y "he aquí la sorpresa - dice el Dr. Velásquez -

existe una mejor respuesta inmunológica por parte del paciente". Este punto es importante cuando se tratan cánceres y otras enfermedades inflamatorias complicadas, como la peritonitis por apendicitis perforada.

Años después, el Dr. Velásquez presidió la Sociedad Peruana de Cirugía Laparoscópica, en la cual fomentó el uso del procedimiento en hospitales a nivel nacional. "Actualmente, la



El Dr. Carlos Velásquez Hawkins ya está profundizando en el uso de la IA en medicina.

El Dr. Velásquez Hawkins asegura que el magnetismo de la operación con imanes no daña el cuerpo humano.



mayor cantidad de las operaciones al abdomen son laparoscópicas, a la que también llamamos cirugía mínimamente invasiva", declara.

ROBOTS E IMANES

Hacia finales de los noventa se lanza el sistema Da Vinci (anteriormente ZEUS). Esta tecnología ayuda a los procedimientos mínimamente invasivos y es controlado por el cirujano desde una consola a través de los mandos. "El robot maneja ahora las pinzas, replicando finamente la acción que nosotros hacemos desde la consola con unos pequeños, podríamos llamarlos, joysticks", postula el Dr. Velásquez. Este procedimiento es aplicable para tratar cáncer de recto o de colon, hernias complejas o para realizar cirugía bariátrica.

La cirugía con imanes -el punto al que quería llegar el doctor- es una nueva forma de hacer una laparoscopia. Esta técnica la inventó el doctor Guillermo Domínguez, de Buenos Aires, Argentina, hace más o menos unos veinte años. El Dr. Velásquez vio de cerca los resultados de este arte, compró los instrumentos del Dr. Domínguez y trajo la técnica al Perú.

Los imanes (en forma de campana y de placas circulares) permiten mover, sostener y posicionar órganos internamente, sin agregar más cortes en la pared abdominal.



drcarlosvelasquez.pe

[dr.carlosvelasquez](https://www.instagram.com/drcarlosvelasquez)

[Dr. Carlos Velásquez Hawkins](https://www.facebook.com/Dr.CarlosVelásquezHawkins)



ESCENA ESTILO

Kate Mogollón

Directora de Arte y estilista de moda

1. IDENTIDAD EXPRESIVA

Amaru, la firma del diseñador Piero Valdivia, se define por piezas de carácter marcado donde el color y las texturas tienen un rol protagonista. Su universo integra iconografías diversas, lo artesanal y lo extravagante como un lenguaje propio. A través de sus colecciones, entiende la moda como un medio de comunicación y apuesta por la experimentación textil con materiales reciclados.

Chaqueta y pantalón elaborados en drill con estampado original.
@amarudesignstudio

2. SENSIBILIDAD AUDAZ

Artheus se presenta bajo la dirección creativa de Danilo Martínez, y en su primera colección, "Exhibition 01", reinterpreta el arte rupestre como huella primigenia de la expresión humana. La propuesta articula algodón, denim, cuero natural y elementos en impresión 3D.

Habilis Bag, elaborada en impresión 3D con filamento PLA compostable y detalle de asa trenzada en cuero natural.
@artheus__

3. EXPERIENCIA SENSORIAL

Oliverio, fundada por Lorenzo Bouroncle, propone la vela como objeto de diseño. Elaboradas en 100% cera de abeja, incorporan tres charms con aceites esenciales orgánicos que permiten una personalización íntima del aroma. La firma se articula como una extensión de su imaginario creativo, donde color, forma y detalle dialogan con precisión.

Portavelas aromático de cera de abeja.
@yo_soy_oliverio



4. CREACIÓN CONSCIENTE

Fundado en 2020 por Diego Purizaga, Bendito del Perú emerge como una propuesta de slow fashion que pone en valor la herencia artesanal del país. Su proceso productivo se desarrolla íntegramente en territorio peruano, desde el cultivo de algodón orgánico en Lambayeque hasta la confección manual en su taller en Lima.

Camiseta GRAPHIC1, con estampado artesanal en tinte ecológico.
@benditodelperu

5. TÉCNICA, IDENTIDAD Y PROPÓSITO

Arre Hats, fundada en 2021, surge de una estrecha colaboración con artesanos de Lima. Cada pieza es elaborada a mano y culminada por su fundador y hatmaker, André Roekaert. Además, a través de su alianza con "One Tree Planted", cada sombrero vendido se traduce en un árbol sembrado, integrando así la creación con una acción tangible en favor del medio ambiente.

Sombrero Burnt Blues, confeccionado completamente a mano en fieltro de lana 100%.
@arre.hats

6. VOCACIÓN ATEMPORAL

Avez es un manifiesto textil que surge bajo la dirección creativa de Diego Chávez. La firma teje vínculos entre artesanos de Tacna y talleres en Lima, activando un diálogo honesto entre oficio y diseño. Sus colecciones, de siluetas depuradas y pulso atemporal, exploran la riqueza táctil del algodón orgánico, la baby alpaca y la lana merino.

Camisa elaborada a mano en algodón perteneciente a su última colección.
@avez.official

REMAX TALENTO

Así se construye uno de los equipos más exitosos del país

Desde su fundación en 2023, REMAX Talento se ha posicionado rápidamente entre las oficinas inmobiliarias más destacadas del país. Su crecimiento sostenido responde a una fórmula clara: formación de alto nivel y un modelo donde asesores, compradores y vendedores avanzan como verdaderos aliados.

El sector inmobiliario en el Perú atraviesa un momento dinámico, impulsado por una creciente demanda, especialmente de jóvenes que buscan acceder a su primera vivienda. En ese escenario, REMAX Talento ha logrado destacar con un crecimiento acelerado, posicionándose rápidamente como una de las oficinas más sólidas del mercado.

Pero su evolución no responde únicamente al contexto. Detrás hay una visión clara: construir alianzas reales. "Desde que empezamos, entendimos la responsabilidad de que alguien confíe en nosotros para crecer en este negocio. Por eso priorizamos la capacitación y apoyo constante, dando todos los recursos necesarios para lograr excelentes resultados", señala Frank Aburto, BRÓKER de REMAX Talento.

LA CLAVE ESTÁ EN LOS ALIADOS ESTRATÉGICOS

En REMAX Talento, ser aliados estratégicos significa que nadie gana solo. Cada operación se trabaja alineando al asesor, al propietario y al comprador con un objetivo común: lograr una negociación justa, segura y satisfactoria para todos.

Más que enfocarse en cerrar una venta, la oficina acompaña cada etapa con cercanía y criterio, buscando que la experiencia sea tan positiva como el resultado. A ello se suma un modelo que combina capacitación

constante, herramientas estratégicas y un trato humano. "La oficina ha tomado aprendizajes de mercados internacionales y los ha adaptado a un modelo que combina alto rendimiento con cercanía", señala Frank.

Este enfoque se sostiene en un equilibrio clave: el componente humano –ese interés genuino por el cliente– representa cerca del 40% del vínculo, mientras que el 60% se apoya en el respaldo técnico y la capacidad de respuesta.

Esa combinación se percibe en cada etapa. El cliente no solo encuentra acompañamiento, sino también seguridad. Y cuando ambas dimensiones se encuentran, el resultado trasciende la operación: se convierte en confianza, recomendación y relaciones que perduran.



Los socios Frank y Rossana junto a su equipo, pilar de su operación.



Frank Aburto y Rossana Barreto, CEOs de REMAX Talento, lideran una oficina que destaca por su crecimiento y enfoque estratégico.

"En REMAX Talento, el asesor, el propietario y el comprador trabajan para un objetivo en común: lograr una negociación justa, segura y satisfactoria para todos".

EL TRABAJO SOÑADO

Más allá de encontrar el hogar ideal, REMAX Talento también abre oportunidades para quienes buscan reinventarse profesionalmente.

Madres que desean retomar su desarrollo laboral, jóvenes emprendedores o perfiles senior encuentran aquí un espacio flexible, con respaldo y proyección. "Tenemos asesores que empezaron desde cero y, en poco tiempo, han alcanzado altos niveles, incluso con reconocimiento internacional", destaca Rossana Barreto, BRÓKER de REMAX Talento.



Rossana Barreto
Bróker REMAX Talento

Frank Aburto
Bróker REMAX Talento



Av. Guardia Civil 860, of. 202,
San Isidro 15036



@remaxtalentoperu



@remaxtalento.peru



REMAX Talento Perú

Desde Cremma con amor

Con una propuesta de pastelería de fusión que ha crecido entre el Perú y Europa, Isabella Bancalari abre en Madrid el primer local de Cremma al público, un paso que se siente tan justo como esperado en un camino llevado con especial cuidado y que hoy celebramos.

Por Luis Mauricio Málaga Fuenzalida

Entre Lima, París y Madrid, Isabella Bancalari ha construido algo más que una marca de postres, un camino donde técnica, disciplina y memoria afectiva se encuentran con una ambición serena que se deja querer. Hoy, ese recorrido alcanza un punto clave: la apertura del primer local de Cremma al público en Madrid.

Nos citamos en Hotel B, un espacio que forma parte de su historia personal y profesional, y donde su presencia resulta natural. Desde allí, buscamos una forma de situar este momento a través de una conversación.

De sus primeros pasos en la repostería a su formación en cocinas exigentes de Europa, Isabella ha afinado una propuesta que equilibra sensibilidad y rigor. Hoy, ese proceso desemboca en una etapa de mayor exposición, acompañada por una estructura que empieza a fortalecerse con la incorporación de su hermana Ariana, cuya experiencia en gestión comercial para importantes marcas europeas como Givenchy suma una nueva capa estratégica y familiar al negocio. Isabella maneja el aura de éxito que irradia bajo la modestia de otros tiempos, y se presta a compartir su trayectoria con nosotros. Nos miramos a los ojos, sonreímos y comenzamos.

Creciste con una formación familiar estructurada y, al mismo tiempo, con la influencia cercana de tus abuelas en la cocina. ¿Cómo se integran hoy esa disciplina y esa memoria afectiva en tu vocación?

Mis abuelas me inculcaron el amor por la repostería desde pequeña – señala con cariño – y junto con la disciplina que recibí en casa. Creo que fue un balance perfecto entre lo que me encantaba y las herramientas que necesitaba para hacer realidad lo que soñaba.



“Definimos Cremma como una pastelería de fusión abierta, por eso siempre vamos a tener postres que a todos les gustan”.

Estudiaste en el Cambridge y en la Universidad de Lima, con una formación tradicional. ¿Cómo dialoga hoy esa base con tu camino en la cocina? Mis herramientas para poder llevar un negocio provienen de la formación universitaria, que efectivamente no quise dejar de lado. Me parecía necesario contar con una mayor estructura antes de lanzarme a lo apasionante e impulsivo – su rostro refleja decisión antes que orgullo –. Gracias a mi educación, también pude adaptarme a otras culturas, tanto por los idiomas como por la capacidad de desenvolverme con personas en el extranjero, lo que me permitió estudiar y trabajar en lugares como Francia y Madrid.

Te formaste en Administración y trabajaste en Volcan, mientras la pastelería era algo personal. ¿Cómo diste el paso para convertirla en tu proyecto de vida?

Trabajé en Volcan casi un año. Durante ese tiempo, siempre tuve

“Empecé Cremma en mi casa, pero tuve que mudarme a un espacio con maquinaria profesional e infraestructura adecuada”.

este amor por la pastelería. Pero si no probaba otras cosas, no iba a estar realmente segura de si el entorno corporativo era para mí. Fue ahí cuando tomé la decisión de que tenía que probar el mundo de la pastelería. Lo recuerdo como un momento muy sencillo y directo, una prueba y error que no llegó al error, sino al éxito de hoy.

Estamos en Hotel B, un espacio importante dentro de la escena gastronómica de Lima. ¿Qué conexión tienes con este sitio y qué lugar dirías que ocupa en tu recorrido?

[Isabella mira su entorno con una risueña discreción]. Hotel B fue mi primer paso hacia un entorno más serio, por decirlo así. Fue muy importante para darme cuenta de lo exigente que era este rubro. En paralelo, estaba armando mi negocio. Fue una experiencia clave, porque si no hubiera trabajado aquí, probablemente no habría tomado la decisión de seguir en el rubro gastronómico.

Cremma nace de una manera muy orgánica, en tu casa, con tu familia involucrada. ¿En qué momento sientes que dejó de ser algo casero para convertirse en una marca con potencial real?

Como mencionas, empezamos en mi casa, pero llegó un punto en el que era insostenible seguir ahí [ríe]. Era evidente que tenía que mudarme a un espacio con maquinaria profesional y una infraestructura adecuada para poder atender a toda la gente que, con mucho cariño, me acogió en esa etapa.

Tu paso por Le Cordon Bleu en París implicó entrar a una cocina altamente rigurosa. ¿Cómo influyó esa experiencia en tu disciplina?



“Ahora ya conocemos el mercado, tenemos una clientela fiel, el negocio va bien y la gente pide más”.



Trabajar en Hotel B, SALVAJE en París y el Hotel Marriott de Madrid le enseñó sobre “gestión y manejo de equipos”.

Fue mi formación previa la que me ayudó a adaptarme a un entorno tan exigente. Siento que todo se ha ido complementando en el camino. Sin cada una de esas partes, no habría podido avanzar ni completar el siguiente paso, ni tampoco adaptarme a la dinámica intensa que exige una cocina, especialmente la francesa.

Has trabajado en espacios de alto nivel como Hotel B en Lima, SALVAJE en París y The Madrid EDITION de Marriott. ¿Cómo fueron moldeando esas experiencias tu estándar de trabajo?

Los tres lugares me dieron una experiencia muy completa. Más allá de lo técnico, también aprendí sobre gestión y manejo de equipos. Eso te da perspectiva, te forma en lo bueno y en lo malo, y te permite quedarte con lo más valioso de cada lugar. A partir de eso, fui tomando lo que consideraba más relevante para que Cremma se estableciera como una marca sólida. Mi prioridad es lograr un buen equilibrio y evitar replicar malas prácticas. Todos somos un equipo y trabajamos en función de un mismo objetivo: el crecimiento y el éxito del negocio.

Hasta hoy has desarrollado Cremma en Madrid con un modelo de delivery, dark kitchen y enfoque B2B. ¿Cómo identificaste esa oportunidad y la convertiste en un negocio sostenible?

Después de trabajar tanto en Francia como en Madrid, me di cuenta de que los espacios suelen ser reducidos y que muchos restaurantes dejan de lado la calidad de sus postres al tercerizarlos. Por otro lado, la mano de obra es costosa y, sobre todo, la infraestructura muchas veces no permite sostener toda la logística necesaria sin afectar la calidad. A partir de eso, entendí que ahí había una oportunidad, que fue justamente lo que busqué desde el inicio con Cremma: facilitar ese proceso a los restaurantes. Y creo que lo hemos logrado bastante bien. En cuanto al cliente directo, la idea es no ofrecer más de lo mismo, sino salir del típico postre y proponer algo distinto.



“Esta será mi primera tienda y espero que no sea la última, quiero que Cremma siga creciendo y expandiéndose”.



Dentro de su carta, presenta sus propias creaciones, como el Chiri-Bowl, la Duplezza o el Lucumatto.

Cremma incorpora insumos peruanos, pero sin encerrarse en una identidad nacional cerrada, sino con una mirada más global. ¿Cómo defines hoy esa identidad y qué buscas transmitir en cada producto? La definimos tal cual como una pastelería de fusión. Y no es una fusión únicamente peruano-española o europea; no hay límites. A eso apunta Cremma: a una fusión abierta, sin restricciones. Por eso siempre vamos a tener postres que a todos les gustan y que la gente busca, pero, en paralelo, ofrecemos alternativas distintas de manera estacional.

Dentro de tu carta hay creaciones como el Chiri-Bowl, la Duplezza o el Lucumatto, que destacan tanto por el sabor como por el concepto. ¿Cómo es tu proceso creativo al desarrollarlos y qué



“Los postres no tienen límites y la proyección del negocio tampoco”.

rol tiene en ellos la idea de compartir?

Por un lado está la inspiración personal. Por ejemplo, a mi primo le encanta la lúcuma, y a partir de eso quise hacer un postre con ese sabor, pero buscando que fuera el mejor posible. Por otro lado, está la formación técnica. En Le Cordon Bleu en París, además de enseñarte técnica, te enseñan a combinar sabores y texturas. Hacíamos análisis sensoriales de todo lo que preparábamos, ya fueran postres, pan o platos salados. Creo que ambas cosas se complementan.

Hoy Cremma se prepara para inaugurar su primer local abierto al público en Madrid y seguir creciendo tras su recorrido entre Lima y Europa. ¿Cómo te proyectas en los próximos años y qué te gustaría que represente la marca?

Cuando empecé opté por un camino más conservador, trabajando desde una dark kitchen –dice mirando a un costado, como testigo de su propio pasado–. Ahora ya conocemos el mercado, tenemos una clientela fiel, el negocio va bien y la gente pide más. Esta será la primera tienda y espero que no sea la última. Me encantaría poder expandir la marca no solo en España, sino también en Perú. A pesar de que es un mercado con mucha oferta, creo que puedo aportar una propuesta distinta y atractiva. Quiero que Cremma siga creciendo y expandiéndose. Los postres no tienen límites y la proyección del negocio tampoco.

Fotógrafo: Eduardo Irujo
Producción: Manuel Chempén
Maquillaje y peinado: Ibet Navarro
Agradecimientos: Hotel B, Ana G, Balkanica



Pacífico
Business School

LIDERA, TRANSFORMA, IMPACTA

Maestrías y Programas para la Alta Dirección

Piensa con visión. Decide con criterio. Dirige con impacto

MAESTRÍAS ENFOCADAS EN LAS NUEVAS TENDENCIAS QUE DEMANDA EL MUNDO EMPRESARIAL

EXECUTIVE MASTER IN FINANCE

■ Con enfoque en Finanzas Corporativas e Inversiones

DOBLE TITULACIÓN



INICIO: JUNIO

EXECUTIVE MBA

■ Con enfoque en Management, Innovation & Business Analytics

CLASES EN LIMA Y BOSTON
FACULTY DEL MIT SLOAN
SCHOOL OF MANAGEMENT



INICIO: AGOSTO

CORPORATE MBA

■ Exclusivo para líderes con experiencia gerencial

DOBLE TITULACIÓN



INICIO: OCTUBRE

PROGRAMAS ALINEADOS A LAS EXIGENCIAS DE LOS LÍDERES DE HOY

LIDERAZGO PARA MUJERES EJECUTIVAS



INICIO: SEPTIEMBRE

LIDERAZGO ESTRATÉGICO Y ADAPTACIÓN AL CAMBIO



INICIO: OCTUBRE

PDE: PROGRAMA PARA DIRECTORES DE EMPRESAS



INICIO: OCTUBRE

Family Business Lab

FAMILIAS EMPRESARIAS

INICIO: JUNIO



EMPRESAS FAMILIARES PARA AGENTES DE CAMBIO

INICIO: SEPTIEMBRE

FORMACIÓN PARA C-LEVELS

CEO

INICIO: MAYO

CMO

INICIO: AGOSTO

CFO

INICIO: SEPTIEMBRE

CCO

INICIO: SEPTIEMBRE



INFORMES:
n.gonzalesi@up.edu.pe
914 669 654



ESCENA GOURMET

Ani Picasso

Experta gastronómica

El postre de manzana más adictivo

He probado varias recetas de crocante de manzana y ¡esta es la ganadora! Es tan crocante que provoca hacer solo la parte de arriba para comérsela por separado.

RECETA 13

CROCANTE DE MANZANA

INGREDIENTES

Para la base necesitas:

- 1 kg de manzanas peladas y cortadas en láminas. Son 6 manzanas aprox.
- 11/2 cucharadas de azúcar blanca
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- Jugo de 1 limón

Para la capa crocante:

- 1 taza de avena
- 1 taza de azúcar rubia
- 1 taza de harina preparada cernida
- 1/2 taza de mantequilla derretida

PREPARACIÓN

- Acomodas las manzanas en un molde para pie (o cualquiera que pueda entrar al horno).
- Le espolvoreas la canela, el azúcar blanca y el jugo del limón. Lo remueves. En este momento le puedes añadir también un poquito de nuez moscada y clavo de olor en polvo.
- Por otro lado, integras la avena, azúcar rubia, harina y la mantequilla derretida. Te quedará una masa desintegrada. Cubres las manzanas con esta mezcla.
- Lo llevas al horno a 180 grados por 30 min. aprox. o hasta que veas que la parte de encima está dorada. A la mitad del horneado desordenas la cubierta con un tenedor para que se hornee parejo.

¡Qué rico comerlo calentito con una bola de helado de vainilla!



Es muy fácil de armar. En pocos minutos lo tendrás listo para meter al horno.

RECOMENDACIÓN

- Con cualquier avena queda rico, pero si le pones avena entera queda aún más crocante.
- Si no tienes harina cernida y solo cuentas con harina sin preparar, le añades 1 cda. de polvo de hornear y listo.
- Es importante escoger las manzanas ideales para el pie, porque no todas son tan dulces y no se deshacen tan fácilmente: manzana verde (granny Smith), Israel o Golden.
- Helados de vainilla con los que puedes acompañar nuestro pie: 4D, Häagen-Dazs, Turkey Hill o D'Onofrio.

Me encanta como queda con la manzana Israel.



EN LA ULIMA, EL FUTURO ES INTERNACIONAL

TENEMOS MÁS DE 190 CONVENIOS INTERNACIONALES CON PRESTIGIOSAS UNIVERSIDADES ALREDEDOR DEL MUNDO, QUE TE PERMITIRÁN CRECER EN ENTORNOS GLOBALES.

SEGUNDO GRADO INTERNACIONAL

Impulsa tu perfil internacional obteniendo un segundo bachiller en una universidad extranjera que complemente la formación recibida en la Universidad de Lima.



CONSECUTIVE MASTER

Potencia tu perfil profesional obteniendo dos títulos (tu grado académico y una maestría) en un plazo mínimo de 5 años en las siguientes instituciones:



INTERCAMBIO ESTUDIANTIL



PROGRAMAS COIL Y CLASES ESPEJO



VIAJES ACADÉMICOS



PROGRAMA DISNEY



SUMMER PROGRAMS



SEGUNDO GRADO INTERNACIONAL



CONSECUTIVE MASTER



SOMOS EL CAMBIO, ÚNETE
ULIMA.EDU.PE/ADMISION

UNIVERSIDAD DE LIMA

COSAS MAYO 2026

Revistas.PeruRadio.net.pe

La formación superior en tiempos de la IA

Con maestrías orientadas a la salud, al manejo de la big data, al auge de las microcredenciales y la irrupción de la inteligencia artificial, la educación superior redefine su propósito.

Por Christian Reto

En un artículo de fines de 2025, el “Financial Times” aseguraba que el 40% de las universidades inglesas estaba en déficit por depender de las matrículas masivas de pregrado. Es necesario –se anotaba en el texto– que las universidades ya no apunten a lo masivo, sino a que el estudiante de pregrado reciba una educación cívica que complemente la profesional.

La vicerrectora del Campus Lima de la Universidad de Piura, la doctora María Pía Chirinos Montalbetti, ve un panorama similar en la educación superior peruana: “Hemos mercantilizado lo más alto del ser humano: el conocimiento. Han aparecido muchas universidades con fines de lucro y masivas que difícilmente pueden brindar una educación de calidad. Esto es algo que todos admiten. Pero hay otros aspectos más positivos, de alcance humano y social: la apertura decidida de la universidad como institución hacia los problemas del entorno”.

Chirinos agrega que el involucramiento de proyección social es la llamada “tercera dimensión de la Universidad”, después de la docencia y la investigación.

MAESTRÍAS CON ESPÍRITU

Las maestrías también apuntan a un enfoque en el desarrollo social y la calidad de vida de las personas. Desde la pandemia, las reglas de juego cambiaron: salieron a la luz ciertas deficiencias y brechas a solucionar. Desde el segundo semestre de 2025 hasta la fecha, los másteres de Intervención Social o Dirección en Gestión Pública tuvieron demanda. El primero apunta a enfrentar casos de

La universidad se consolida como un “paisaje global del conocimiento”.

desigualdad, mientras que el segundo, a buscar mayor eficiencia y transparencia en las entidades públicas.

La pandemia también nos impulsó al uso de nuevas tecnologías. Crear contenido digital certero y usar herramientas digitales en la educación también se ha vuelto indispensable. La maestría en Innovación Educativa apunta a eso.

Por otro lado, los MBA siguen teniendo alta demanda, y se le suman los másteres de Ciencia de Datos o Big Data, Marketing Digital, Finanzas, Seguridad y Salud en el Trabajo y Psicología.

ALTERNATIVAS A LAS MAESTRÍAS

Como una alternativa más rápida y flexible a cursar un máster, en los últimos años han ganado fuerza formatos más breves, flexibles y modulares: las microcredenciales.

Esta modalidad actualiza competencias en lapsos más cortos que los de un máster tradicional, sobre todo en entornos digitales donde el conocimiento está en constante movimiento. El “Business Analytics Short Courses” de la Universidad de Londres es uno de los más populares. La Universitat Oberta de Catalunya (UOC), por su parte, ofrece sesenta y cuatro microcredenciales en Salud,



La IA deja de ser una asignatura aislada para convertirse en condición estructural del aprendizaje.



El profesor deja de ser un transmisor de contenidos para transformarse en diseñador de experiencias de aprendizaje.

Comunicación, Derecho, Informática y Educación. Mientras tanto, la Universidad Internacional de La Rioja (UNIR) impulsa microtítulos en recualificación profesional.

LA IA EN EL MODELO EDUCATIVO POSGRADO

Según datos recientes del Análisis Global de Políticas Educativas (2026), aunque el 86% de los estudiantes ya integra la inteligencia artificial en su formación, apenas el 10% de las universidades ha implementado directrices formales para su uso ético y académico.

En un estudio con alumnos ingleses de pregrado de Bright Network, publicado por “The Times”, se afirma que el 94% está aprendiendo habilidades de IA durante la carrera. Un alumno puede usar la IA para redactar o investigar, pero el docente no tiene las herramientas para detectar su uso indebido (por ejemplo, casos de plagio).

La UOC ha creado un centro específico que busca ordenar el uso de la IA y aplicarlo allí donde pueda mejorar los procesos. De momento, la UOC la emplea para dar feedback a las tareas de los alumnos; la IA analiza los trabajos y elabora una retroalimentación que complementa lo evaluado por el docente.

La Universidad La Salle Laguna, en México, también aplica

Doctora María Pía Chirinos
Vicerrectora de Campus Lima de la
Universidad de Piura (UDEP)

La IA va a revolucionar nuestro trabajo e incluso nuestra vida cotidiana, tal como sucedió a comienzos del siglo XX con la electricidad. Pero la IA no va a sustituir muchas preguntas fundamentales y vitales: ¿quiénes somos?, ¿cómo ser felices?, ¿para qué la libertad? Estas cuestiones solo se pueden resolver desde el ámbito de las humanidades, cuya vigencia está más allá de toda revolución. Y por eso no hay oposición entre la IA y el enfoque humanista. Una auténtica universidad lo sabe, y busca formar un pensamiento crítico que blinde a sus alumnos ante soluciones puramente tecnológicas.





Giuliana Leguía,
Directora de Pacífico
Business School (PBS)

El modelo formativo de PBS integra la IA. Está presente en programas y maestrías específicos como el EMBA en alianza con MIT Sloan con especialización en Innovation, Management and Data Analytics; el MBA con especialización en Business Analytics en doble grado con la Universidad Politécnica de Cataluña; o el Global Executive Program en IA en alianza con IFFE e Indra. La internacionalización también es parte de nuestro modelo formativo, gracias a nuestros aliados (MIT Sloan, Esade Business School, IE Business School, Georgetown University, entre otros). En los últimos cinco años, alrededor de 1200 estudiantes de nuestras maestrías han sido parte de esta experiencia de aprendizaje, recibiendo más de 2800 horas de coaching personalizado. PBS ha fortalecido un enfoque científico de liderazgo, utilizando tecnologías neurocognitivas y biofeedback para trabajar autorregulación emocional, gestión del estrés, empatía y desempeño bajo presión.



Inteligencia Artificial en la evaluación, pero es muy enfático en aclarar, en su marco que regula el uso, que no sustituye al juicio intelectual del docente. Además, a los estudiantes se les permite recurrir a la IA para clarificar conceptos, hacer brainstorming, refinar gramática y ortografía o contrastar información para evitar sesgos. Esta entidad educativa ha creado un comité para regular y establecer parámetros en el uso de la IA.

“La Inteligencia Artificial es un soporte para la toma de decisiones, el análisis de escenarios y el aprendizaje continuo –explica Giuliana Leguía, de Pacífico Business School–. Las tendencias globales muestran que la educación debe preparar a las personas para trabajar con ella, entendiendo sus beneficios, así como sus riesgos, y desarrollando una conciencia crítica respecto al rol de la IA como herramienta, y no como un sustituto del criterio y juicio humano”.

EL MODELO HÍBRIDO

El 2026 marca el fin de la distinción rígida entre el aula presencial y el entorno virtual; el modelo híbrido, o Cyber-Physical Learning,

se convierte en lo ideal.

“Entiendo que el valor del modelo híbrido ya no es solo la flexibilidad, sino su alineación con la forma en que aprenden los adultos, combinando reflexión profunda, aplicación inmediata, retroalimentación continua basada en evidencia y aprendizaje sostenido en el tiempo”, destaca Giuliana Leguía.

INTERNACIONALIZACIÓN

La internacionalización educativa ha evolucionado hacia una red de colaboración digital que trasciende la movilidad física. Esta tendencia consolida un “paisaje global del conocimiento” donde universidades de diversos países comparten contenidos y formatos sin fronteras.

“Las escuelas que marcan diferencia son aquellas capaces de llevar su propuesta formativa a distintos países o atraer participantes extranjeros a sus localidades, manteniendo el rigor académico y la relevancia local, al mismo tiempo que se adaptan a perspectivas, realidades y contextos diversos”, aporta Giuliana Leguía, de Pacífico Business School.

EL PRESTIGIO QUE TE CONECTA CON EL MUNDO

La Escuela de Posgrado de la Universidad de Lima forma profesionales con visión estratégica y proyección internacional, preparados para liderar en entornos cada vez más exigentes y dinámicos.



EXPERIENCIA INTERNACIONAL



Accede a semanas internacionales y a opciones de segundo grado en universidades prestigiosas de **Estados Unidos, España, México y otros destinos**, integrando una perspectiva global a tu desarrollo profesional.

RESPALDO INTERNACIONAL

Somos una Escuela de Posgrado acreditada e integrada a redes académicas globales reconocidas por su calidad.



AMBA DEVELOPMENT
NETWORK (ADN)



EQUAA (EDUCATION QUALITY
ACCREDITATION AGENCY)



INSTITUTO INTERNACIONAL PARA
EL ASEGURAMIENTO DE LA
CALIDAD (IAC-CINDA)



CONSEJO DE ACREDITACIÓN DE
ESCUELAS Y PROGRAMAS DE
NEGOCIOS (ACBSP)



PARA MÁS
INFORMACIÓN,
ESCANEA
EL CÓDIGO QR.

Nota: El costo de los programas cubre únicamente los derechos académicos. La universidad donde se desarrollará la semana internacional de estudios dependerá del programa elegido.

SOMOS EL CAMBIO, LIDÉRALO
ULIMA.EDU.PE/POSGRADO





Autoridades y magísteres de la Universidad de Piura.

APERTURA DEL AÑO ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD DE PIURA

La Universidad de Piura (UDEP), Campus Lima, realizó la ceremonia de Apertura Oficial del Año Académico 2026, que se llevó a cabo en el campus universitario ubicado en Miraflores. La ocasión también sirvió para celebrar la titulación de 145 egresados y la graduación de 33 magísteres y 3 doctores. Se presentó, además, la Memoria Anual 2025. El profesor Luis Cabral, doctor en Economía por la Universidad de Stanford, realizó la ponencia ‘Los desafíos de las políticas públicas en el siglo XXI’. Se efectuó un brindis de honor.



Dra. María Pía Chirinos, vicerrectora de Campus Lima.



Santiago Díaz, Kristel Goto y Daniela Quijandría.



Palabras de César Cáceres para los graduados en Economía.



Se entonaron las notas del Himno Nacional.



Alvaro Sarmiento Reyna y Francesca Franco.



José y Romina Arámbulo.



Miriam Iraola y Alonso Rosales.



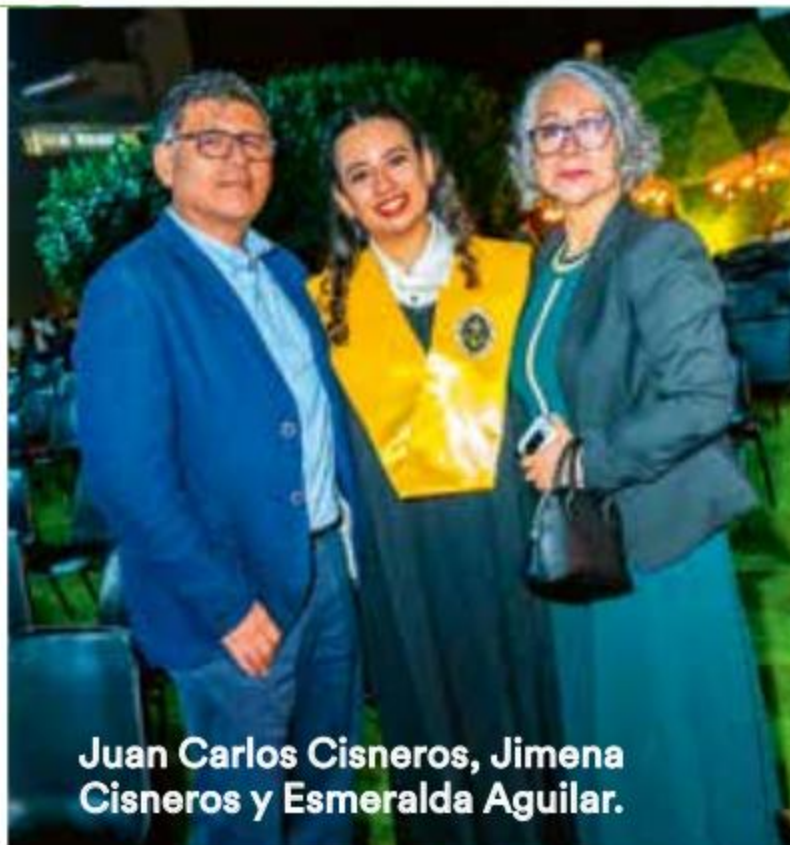
Autoridades y Magísteres de la Facultad de Derecho.



Familiares acompañaron a los graduados.



Lectura del profesor Luis Cabral.



Juan Carlos Cisneros, Jimena Cisneros y Esmeralda Aguilar.



Bruno y Cristina Bouroncle.



Kaori Becerra Salas y Stephany Sánchez.



Augusto García, Ambar García, Jean Pierre Monteagudo y Ramona Scheffer.



Rafael Alarco, Andrea Tolentino y Juan David Silva.

Olga Horna y el crecimiento de Wiener y Carrión

Con más de veinte carreras, doscientas alianzas internacionales y una tasa de 98% de empleabilidad, la presidenta ejecutiva del grupo educativo encabeza la apertura del nuevo campus de Norbert Wiener en Lima Norte.

Para Olga Horna, existen diversas maneras de contribuir a la sociedad, pero pocas tan transformadoras como hacerlo desde la educación. “He ahí el valor diferencial de la Wiener y la razón de su crecimiento: desde el primer día, la preparación de nuestros egresados para el mercado laboral está enfocada en la innovación y el componente humano”, afirma.

Ahora, el recientemente inaugurado campus Lima Norte de la Universidad Norbert Wiener, con sus 16.500 m² que incluyen un Centro Interprofesional de Educación Clínica –que se suma al ya existente en la sede de Lima Centro– y una Hacienda Simulada, brinda a los estudiantes de la zona la experiencia de interactuar con robots modelo que reaccionan como seres humanos y animales, sin recurrir al manejo de cadáveres. Olga da más detalles.

¿Por qué apostar por la simulación en el aprendizaje?

A veces en los estudiantes hay un poco de temor al momento de hacer procedimientos. Los simuladores buscan darles un primer acercamiento a los alumnos con casos parecidos a la realidad. Recuerdo que, hace muchos años, como hija mayor de Alcibiades Horna, el Presidente Fundador de la Universidad Wiener y el Instituto Carrión, llevé clases de Enfermería Técnica en las que tuve que practicar inyecciones en naranjas y luego entre nosotros. Hoy, nuestros estudiantes cuentan con simuladores obstétricos como Noelia y Lucinda, que les permiten experimentar hasta veintisiete formas de parto, muchas de las cuales no son tan comunes en el hospital real. El simulador permite ensayar, equivocarse, y así evitar que el error ocurra en un procedimiento de verdad.



Olga Horna, presidenta ejecutiva de Norbert Wiener.

“Preparamos al egresado para el mundo laboral, aplicando innovación y componente humano”, dice Olga Horna.

¿Cuáles son los convenios internacionales más importantes de Wiener?

Quienes hemos tenido la oportunidad de estudiar fuera somos conscientes de que vivir otra cultura transforma la forma de aprender y liderar. En 2026 la Universidad Wiener cumple 30 años, y sus estudiantes de las cinco sedes cuentan con más de doscientas alianzas internacionales que les cambian la vida. Por ejemplo, solo con un semestre académico adicional los alumnos de salud pueden obtener un doble grado con la Facultad de Ciencias de la Salud (CUHMED) de la Universidad Camilo José de Cella de Madrid, colegiarse e ingresar a trabajar en la cadena HM Hospitales de España. En junio de este año se gradúa el segundo grupo, que



El nuevo Campus de Lima Norte abrió sus puertas en marzo.



Wiener tiene varios simuladores de parto: en la foto, Noelia.

automáticamente obtendrá un contrato de trabajo de dos años renovable. Y a fines de año, dos médicos de Wiener realizarán una pasantía en el National Institute of Health, uno de los mejores centros de investigación de Estados Unidos y del mundo. Las posibilidades que otorga la internacionalización son infinitas. Somos una de las siete universidades peruanas con la calificación 4 QS Stars institucional, y nuestra tasa de empleabilidad es del 97,5%.

Cuénteme sobre el lanzamiento de la Escuela de Belleza y Estética Carrión.

Nuestra Escuela cuenta con dos carreras: Cosmiatría (técnica de 3 años) y Cosmiatría y Estética Integral (bachiller de 4 años). Ambas van más allá de lo empírico y tienen una base científica: tratamientos y productos son comprendidos a profundidad. Un título técnico profesional a nombre de la nación empodera y hace visible a la persona dentro del tejido productivo del país. Y con el bachiller en Cosmiatría y Estética Integral hasta puedes tomar un MBA, tener cadenas de spa, de peluquería, etc.

Usted habla sobre la importancia de formar buenos ciudadanos. ¿Cuál es su visión de ese impacto social?

Hay una frase que siempre digo: “Cuando educas a un hombre, formas un ciudadano; cuando educas a una mujer, educas a toda una familia”. En el Instituto Carrión, por ejemplo, a través de sus ‘hospitales de campaña’ en varios distritos, solo en 2025 generó ciento tres mil atenciones y entregó de forma gratuita quinientas prótesis dentales completas a adultos mayores. En Wiener, además del voluntariado permanente, llevamos cuatro años formando a las mujeres emprendedoras en marketing, administración de empresas y leyes.



Las simulaciones son vistas por el alumnado desde una cámara Gesell.



Olga Horna afirma que el Instituto Carrión impacta positivamente en la sociedad con sus hospitales de campaña.



La Universidad Wiener cuenta con un Centro Interprofesional de Formación Clínica.



Se proyectó la cinta “Wall-E”.

“SOSTENIBILIDAD:
UN DESTINO NECESARIO”
DE LATAM AIRLINES PERÚ

Durante tres jornadas, la aerolínea llevó su iniciativa “Sostenibilidad: un destino necesario” a las playas Palabritas, Totoritas y El Golf Asia. El evento reunió a familias en torno a experiencias compartidas y acciones de reciclaje. Los asistentes jugaron a ganar millas LATAM Pass, y reciclaron botellas en puntos de acopio. Lo recolectado (un total de 180 kg de residuos) fue destinado a ANIQUEM para su revalorización y para financiar tratamientos para niños con quemaduras. Además, se presentaron los logros de los programas de sostenibilidad “Avión Solidario” y “Segundo Vuelo”.



Aline Trindade Vidigal y Ana Sofía Avellaneda.



Mateo Cedrón y Alessandra Belaunde.



Luciana Roose, Rita Figari y Vanesa Jimeno.



Vara Velarde, Carola Pérez y Manuel van Oordt.



Tanya McIlveen y Alejandra Llosa.



Leo y Liam Esquenazi, y Natalie Vértiz.



Yanice Orrego e Ian Stenning.



Ruth Castillejo.



Luciana Roose y Vanesa Jimeno.



El proyecto “Segundo Vuelo” transforma uniformes y tapicería de aeronaves en nuevos productos.



Daniela Igueras e Ignacio Núñez-Arena Igueras.



Eduardo Abuid, Yanina Franco y Farid Abuid.



María José Bedoya.



Mariale Camet.



Sofía Noel, ganadora del premio en la segunda fecha.



Anita Quijano, Ed Lorenzo Baca y Mariana Moretti.



Álvaro Campos, Marcel Fort, Víctor Arce, Paula Artigas y Jorge Zapater.



Álvaro Campos, Fernando Torres, Carlos Urrutia, Víctor Arce y Jorge Zapater.



Álvaro Campos, Luis Zuviate, Santiago Zuviate, Víctor Arce y Jorge Zapater.

V&V HOLDING AUSPICIÓ EL TORNEO CLAUSURA DE GOLF

Se celebró con éxito el Torneo Clausura de Golf, auspiciado por V&V Holding, en el Asia Golf Club. Al certamen asistieron los altos directivos de todas las unidades del grupo V&V, así como participantes del torneo y sus parejas. El evento contó con la visita de ejecutivos de la marca de otros países: Nicolás Labarthe, COO and Partner Vertical Developments, y Alex Castle, líder de ventas Vertical Developments, de Miami.



Álvaro Campos, Elard Meier, Vicente Arce, Víctor Arce y Jorge Zapater.



Patricia Velarde, Ingrid Tola, Claudia Benavides y Patricia Tola.



Alejandro Garland, Rodolfo Bragagnini, Héctor González y Guillermo Velaochaga.



Luis Zuviate, Luis Carlos Rodrigo, Francisco Goytizolo, Juan Carlos Tola y David Benavides.



Claudia Bernos, Pilar Patroni, Vanessa Cannock y Adriana Díaz.



Delegación que viajará a Tailandia junto a Eduardo Montero, gerente general de Pacífico Seguros.



Equipo Comercial de Agencias Salud.



Mejores Asesoras del Año con Dante San Román y Eduardo Montero.



Martín Rocca, Dante San Román, Mateo Sato, Enrique Ubierna, Jorge Escudero y Blado Marcovich.

PREMIACIÓN ANUAL DE PACÍFICO SEGUROS

La Casa García Alvarado en Miraflores fue el escenario donde se realizó la Premiación Anual de Pacífico Seguros, en la cual se reconoce a los gerentes y asesores más sobresalientes por su gestión comercial durante 2025. La delegación ganadora obtuvo un viaje a Tailandia, y se reconoció a los asesores que representarán a la aseguradora en el Million Dollar Round Table. Además, se hizo la presentación oficial de "Revolución de la AsesorIA", un nuevo concepto de la marca interna "Proyéctate".



Equipo organizador de la Premiación Anual.



Eduardo Córdova y Vanessa Ratto.



Rodrigo Zavala, Mari Félix, Luz María Peñaloza, Carmen Luján, María José Cipriani y Miguel Ortiz de Zevallos.



Ganadores del viaje a Anaheim para el Million Dollar Round Table con Dante San Román.



La Nacional en La Mar tiene su toque criollo.



Elvira Ducassi y Francisco McLaughlin.

LA NACIONAL SE INSTALA EN LA MAR

Con un espacio que combina diseño contemporáneo y guiños a la tradición, La Nacional abrió sus puertas en la avenida La Mar, en Miraflores. La propuesta, liderada por Rafael Piqueras, presentó una carta de cocina criolla contemporánea que reinterpreta clásicos con insumos peruanos y técnicas actuales. “La tradición peruana puede dialogar con la innovación sin perder su esencia”, señaló el chef.



Stefano Susffalich.



Rafael Piqueras, Gonzalo de la Puente, Micha Tsumura y Gabriela Vilca.



Marilú Labarthe, Fiorella Massa y Alejandra Jiménez.



Gonzalo de la Puente, Rafael Piqueras y Stefano Susffalich.



Alejandro Daly, Jimena Agois y Alfredo Pérez Costa.



César Becerra, Rafael Lanfranco, Susana Espina y Juan José Cardenas.



Gonzalo, Paty, Caridad de la Puente y José Ignacio Tomás de Carranza.



Rafael Piqueras, Rodrigo Egües y Gabriel Calvo.



Decoración con hierbabuena.



Coctel Chicha tu Mare.



Rafael Piqueras y su equipo en el corte de cinta.



Jana Escudero e Igor Aguirre.



Álvaro Sarria y Lorena Álvarez.



Aitana Piqueras, Rafael Piqueras y Catalina Piqueras.



Carlos Ostaicoechea y Daniel Olaechea.



Pier Menchelli, Vanessa Olcese, Diana Rake y Curt Schwarz.



Vanessa Olcese.

CAMPEONATO DE TENIS YACHT CLUB ANCÓN

YCA celebró su 75° aniversario con un campeonato de tenis. En el Grupo 1, el título quedó en manos de Luis Olcese y Craig Schwarz. El segundo lugar fue para Curt Schwarz y Diana Rake. Por su parte, en el Grupo 2, Jonathan Larrea y Giovanni Milone se consagraron campeones tras una actuación muy consistente, seguidos por Carlos Ostaicoechea y Daniel Olaechea, quienes obtuvieron un merecido segundo puesto. Un campeonato inolvidable que reafirma al tenis como uno de los pilares del YCA con setenta y cinco años de historia, camaradería y excelencia deportiva.

Fotos: Fabiana Silva



Jonathan Larrea.



Álvaro Ruiz de Somocurcio, Diana Rake y Curt Schwarz.



Pier Menchelli.



Álvaro Ruiz de Somocurcio, Luis Olcese y Craig Schwarz.



Gabriela Kahatt y Giovanni Milone.



Ítalo Correa, Romina Delgado, Franco Danessi, Manuel Oviedo, Carina Pestana y Miguel Fernández.

SE CELEBRARON LOS PREMIOS “TORITO DE ORO DE PACÍFICO SEGUROS”

Los “Torito de Oro de Pacífico Seguros” galardonaron los mejores resultados de 2025 de las empresas corredoras de seguros. Se dividieron en seis categorías: Líneas Comerciales, Riesgos Laborales, Líneas Personales, EPS, Autos y Asistencia Médica; así como dos premios especiales: Embajador Protege 365 y el premio máximo, “Premio Somos Corredores”. De igual forma, se reconoció a los que tuvieron la mejor producción del año con dos viajes con todo pagado a Argentina y Polonia-Austria.



Guillermo Garrido Lecca, gerente general de Pacífico Salud.



Eduardo Montero, gerente general de Pacífico Seguros.



Ganadores de Viaje Pacífico 2025.



Ganadores de Viaje Pacífico 2025.



Fernando Ponce de León, Jaime Becerra Arteta y Daniel Becerra Arteta.



Asistieron más de doscientas personas.



Miguel Fernández, Alexander Valdivia, Juan José Revilla, José Luis Velarde y Leonardo Saavedra.



A mediados de 2026 se proyecta abrir diez Consultorios Médicos Asistidos por Telemedicina en Lima, Cusco, Piura y otros.



Gloria Matamoros y Valeria Aramayo.



Camila Benzaquén.



José Álvarez Quintero y Raúl Fermor.

LA POSITIVA FORTALECE SU SERVICIO DE TELEMEDICINA CON ALIANZA TECNOLÓGICA

La Positiva Seguros anunció su alianza con Teladoc Health, líder mundial en telemedicina. En una primera fase, La Positiva junto a Teladoc Health ofrecerán atenciones médicas en especialidades como medicina general, pediatría, nutrición, salud mental y fisioterapia de manera híbrida, a través de sus Consultorios Médicos Asistidos por Telemedicina. Teladoc Health aportará tecnología, protocolos clínicos y su red de especialistas, complementado por la expertise de la aseguradora a nivel nacional.



Alberto Vásquez, Carolina Valderrama, Martha Ingunza y Mario Mustafá.



Enrique Chávez, Pablo Cateriano, Theresa Ochoa y Gianfranco Brero.



Francisco Noya, Fabricio Tejada, Leonor Avendaño, Pia Marroquín, Michel Fort y Christian Unger.



Ricardo Ortúzar, Luis Baba, André Cardoso, María Isabel Toucedo, Ignacio Ossa.



Luis Alfaro, Víctor Lomparte, José Castillo y Marcelo Escobar.



SE REALIZÓ EL PRIMER ENCUESTRO NACIONAL DE MUJERES EXITOSAS

Más de ciento veinte empresarias exitosas de distintas regiones del Perú se dieron cita en el Hotel Sonesta, en San Isidro, para participar en el Primer Encuentro Nacional de Mujeres Exitosas, organizado por la revista “Empresas & Eventos”, en una jornada orientada al aprendizaje y el desarrollo profesional. Durante el evento, se abordaron temas como LinkedIn para empresarias, identidad visual, marca personal y coaching espiritual, con la participación de destacadas speakers, como María Suquilanda, Daniela Sarfati y Verónica Batinic, bajo la conducción de Laura Reyes del Castillo. Además, se generó un valioso espacio de networking que permitió fortalecer vínculos y consolidar una comunidad más colaborativa.



Laura Reyes, María Suquilanda y Blamy Morán, junto a más de 120 mujeres empresarias.



Marylyn Reyes Heredia y Lourdes Ramírez de la Puente.



Sonia Caro, anfitriona y Miriam Bendezú.



Daniela Sarfati fue una de las conferencistas de la ceremonia.



Blamy Morán, Daniela Sarfati y Laura Reyes del Castillo.



Michelle Peter, Selene Reque Ordóñez, Maritza Flores y Yesenia Flores.



Lourdes Jara y Angella Matos.



Roxana Burgos, Sadith Martínez Suárez y Priscillia Morisset.



Hemant Aviv Nangia, Anna Pielkosz, embajadora de Polonia; Liz Foy y Luz Bernhoft.



Milagros Ganoza, Stephanie Jones, Ximena Monteverde, Marysienka Miró Quesada y Sushma Kapur.



Bárbara La Hoz, Leyla Mitre y Michelle Simic.

WOMEN'S CHAMPAGNE

Anna Pieńkosz, encargada de negocios de la Embajada de Polonia, y el empresario Hemant Avi Nangia ofrecieron un exclusivo Women's Champagne en la sede diplomática, donde convocaron a diplomáticos y empresarios. Entre brindis y conversaciones, la reunión congregó a diseñadoras, empresarias y figuras del arte, quienes compartieron una tarde marcada por el reconocimiento y el sentido de comunidad. La cita se consolidó como un espacio de encuentro en el marco del Día Internacional de la Mujer.

Fotos: Verónica Pflucker



Susana Baca y Meche Correa.



Claudia Baena, Milagros Ganoza y Pierina Risi.



Nathalie Kennedy, embajadora de Francia; Sabine Bloch, embajadora de Alemania; y Celesta Kofman.



Alexandra Vacaru y Paula López.



Sally Chrem de Kirschbaum.



Ana María Guilfo.



Magali Simon, Pilar Deza e Inés Temple.



Lil Silvio & El Vega pusieron a los asistentes a bailar.



María Pía Copello



Yiddá Eslava y María Grazia Gamarra.

AJE GROUP PRESENTA HEY FIT

Con los actores Gian Piero Díaz y María Grazia Gamarra como anfitriones, AJE presentó oficialmente a Hey Fit, la evolución de las gaseosas, durante el evento "Glam Night Experience", realizado en el Jockey Club del Perú. La velada destacó por su alfombra rosa, por la que desfilaron influencers, celebridades y figuras del entretenimiento como Ximena Hoyos, Carlos Palma, Marina Mora, Gabriel Meneses y Leslie Shaw. En este marco, se dio a conocer Golden Fizz, un nuevo sabor inspirado en la hierbaluisa, que se suma al portafolio de la marca junto a Summer Breeze (piña colada) y Tango Twist (toronja-camu camu). Esta incorporación refuerza la apuesta de Hey Fit por las gaseosas funcionales sin azúcar, dirigidas a consumidores que priorizan el bienestar sin renunciar al sabor.



Rafael Vega, Country Manager Perú.



Team de Hey Fit.



Golden Fizz, el nuevo sabor de Hey Fit.



Marina Mora.



Joaquín Muñoz, Juan Manuel Quiroz, Felipe Valdez y Luis Quiroz.



Gabriel Meneses y Raúl Carpena.



ALTA GAMA OPENFEST

La quinta edición de Alta Gama Openfest Almendariz se realizó en fecha única en el Country Club Lima Hotel, y tuvo como media partner a COSAS. El evento reunió a aficionados de licores y destilados premium. Los asistentes disfrutaron de propuestas de marcas emergentes y consolidadas del vino, destilados y licores de lujo, además de coctelería a cargo de experimentados bartenders. Cada entrada incluyó dieciocho tickets de degustación y una copa. Como debut de lujo, la DJ Maysa Lozano se unió al evento por primera vez. En julio, Alta Gama Winfest celebrará 15 años.





Integrantes del Grupo Alac.

GRUPO ALAC
EXPANDE SUS FRONTERAS

Grupo Alac continúa fortaleciendo su liderazgo en la industria de la publicidad exterior con su llegada a Panamá, consolidando así su estrategia de expansión en Latinoamérica y su posicionamiento en el sector. Esta llegada abre nuevas oportunidades para las marcas en un mercado dinámico y multicultural, con estándares integrados y un enfoque en cultura urbana, contenido y sostenibilidad. A través de creatividad y data, Alac conecta marcas con ciudades, transformando la comunicación actual.



Rocío Calderón y Estela Guiulfo.



Sandra Horruitiner y Andrea Portilla.



Sandra Horruitiner y Kathia Prieto.



Marcia Ballarta y Ricardo Martin.



Ana María Germán Cockburn y Valeria Rodríguez.



René de la Fuente y Ana María Germán Cockburn.



Claudia Zapata y Gabriela Corcuera.



Juan Carlos Alfaro y Ana María Germán Cockburn.



Paola Alejos y Jackeline Alva.



Guillermo Ponce de León y Cecilia Escribens.



Eduardo Velasco, Manuel Rodríguez y Francisco Leo.



Andrea Ríos, Blanca López y Mario Ubiera.



Paola Pagán, Patricia Luna y Mariana de Izcue.



Maggie Sueldo, Sisi Valdivia, Santiago Alfaro y Dajhanna Guerra.



Renzo Correa, Jeampiere Silva, Leonor Hachoque y Diego Marroquín.



David Volum, Patrick Stenning, Carlos Hamann y Colum Hatchell, embajador de Irlanda.



Santiago Collas, Carlos Penny y Nicolás Kecskemethy.



Ernesto Calderón e Ignacio Soto Llosa .

ST PATRICK'S DAY

En la sede del Phoenix Club, en San Isidro, se realizó un almuerzo en celebración de St. Patrick's Day, fecha nacional de Irlanda. El encuentro reunió a empresarios, diplomáticos y miembros de la comunidad irlandesa. El invitado de honor fue Colum Hatchell, embajador de Irlanda en Chile y concurrente en Perú. El menú incluyó platos tradicionales irlandeses, acompañados de cerveza Guinness y whiskey Jameson, en una jornada ambientada con música típica. La organización estuvo a cargo de Ian Gillespie y Eduardo Benavides, cónsul honorario de Irlanda en el Perú.

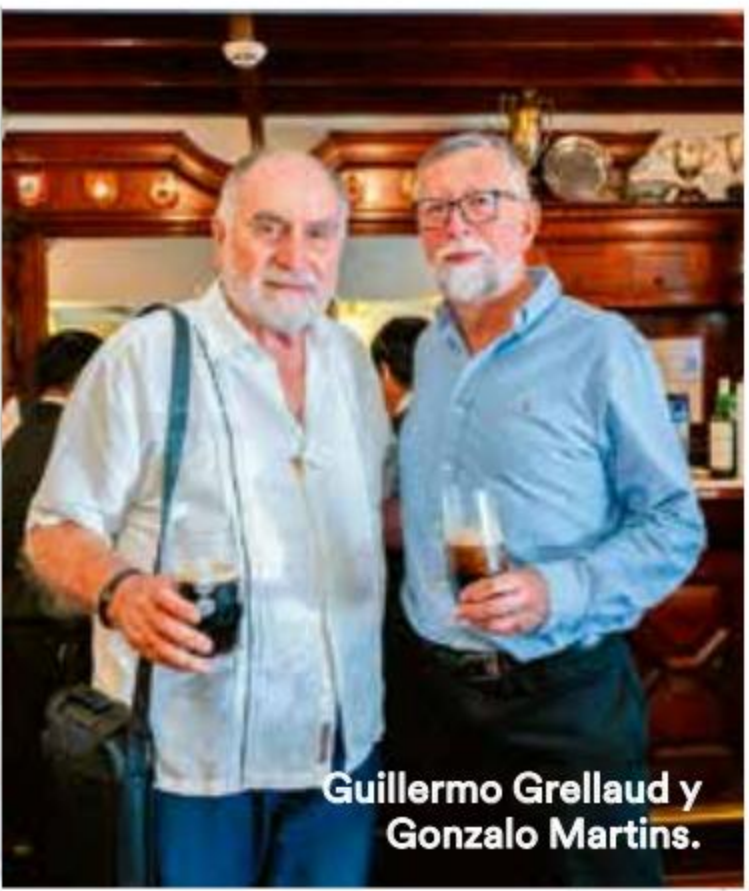
Fotos : Humberto Flores



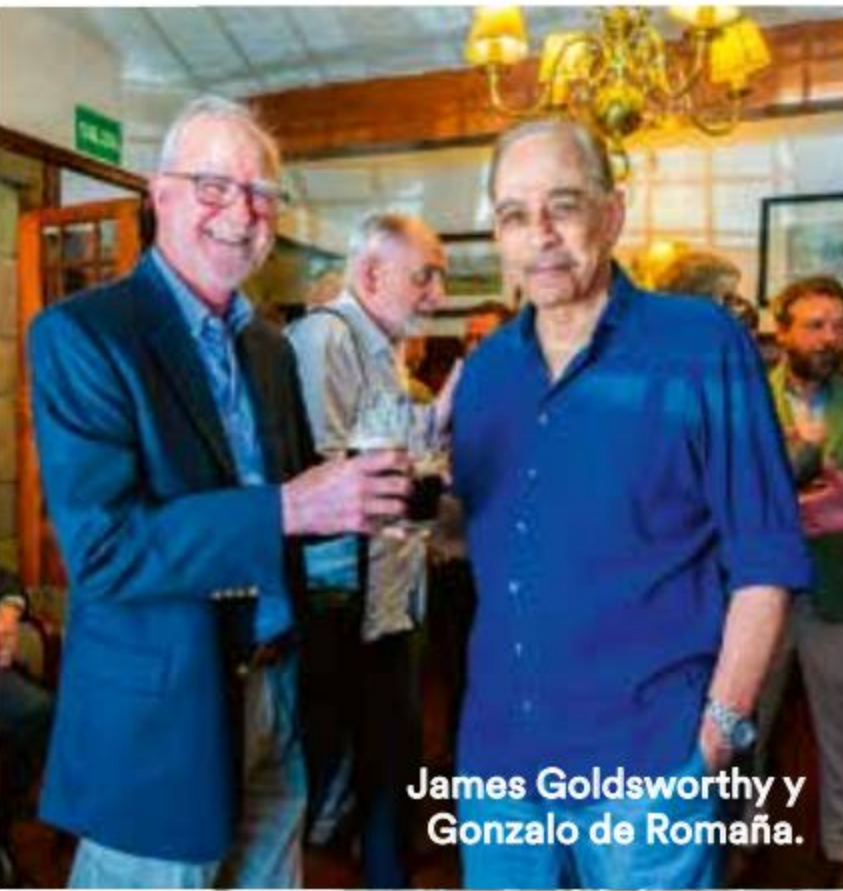
Luis Huaynas y Víctor Herrera.



Edmundo Taboada y Chiqui Neustadt.



Guillermo Grellaud y Gonzalo Martins.



James Goldsworthy y Gonzalo de Romaña.



Íñigo Aspillaga, Fergal Hogan, Eduardo Benavides, James Goldsworthy y Chris Shiels



Mario Granda y Edmundo Taboada.

El radar de la movida de Lima y el mundo

ESCENA



Este mes

ESCENA EN LIMA

Asistimos al desfile de Noe Bernacelli, "Reine de Nuit"; al cumpleaños de Tadeo Elmore, en Nueve Galería; a la primera edición de "Seed 01", en Ezzem; a Casa Abierta, en Barranco; y al desfile de Ana María Guiulfo, "Equilibrio".

EL LUJO EN LA COCINA
El significado del "lujo" en la gastronomía peruana contemporánea.
Pág. 122

"LA PALABRA MÁGICA"
Un adelanto exclusivo del nuevo libro de Isabel Allende y su reflexión sobre el "boom literario de los machos".
Pág. 128

LA REINA DEL LUAU
Una sesión exclusiva con Luciana Viacava, la protagonista del cierre del verano en Ancón.
Pág. 129

Macarena Pastor, Aki Gushiken, Ana María Guiulfo, Anna Veselova y Belón de Osma, en Galería Wu.



JORGE LUIS SALINAS Y MILENA SAID, EN CASA ABIERTA.



VALERY ZEVALLOS Y AUTUMN MERRIT, EN CASA ABIERTA.



TALIA ECHECOPAR, DANIELA NÚÑEZ DODERO Y NATALIA MERINO STAPLETON, EN "REINE DE NUIT".



EDUARDO LULLI, ALEJANDRA LULLI Y OLGA REY, EN GALERÍA WU.



NOÉ BERNACELLI, EN "REINE DE NUIT".



ALBERTO MÉNDOZA Y MARCOS GONZÁLEZ-CUTRE, EN CASA ABIERTA.

Nuestro recorrido comenzó en Barranco con el desfile de Noé Bernacelli, Reine de Nuit. Al compás de La Foule, con la voz de Édith Piaf, el diseñador presentó su colección otoño-invierno. Seguimos en Nueve Galería, donde se celebró el cumpleaños de Tadeo Elmore dentro de la exposición "De Donde Vienen las Voces", de Claudia Coca. Luego asistimos a la primera edición de "Seed 01" en el restaurante libanés Ezzem, una velada con intervenciones de arte en vivo de Guillermo Palacios. En Casa Abierta, la chef Ethel J. Salazar, llegada desde Nueva York, presentó una noche gastronómica con bebidas y preparaciones hechas con ingredientes poco habituales en Lima. Cerramos en la Galería Wu, donde Ana María Guiulfo presentó la colección otoño-invierno de Ana G, Equilibrio, centrada en la armonía entre forma, materialidad y diseño contemporáneo.

Editor de Escena en Lima:
Micaela Simón / **Fotos:** Víctor Ruiz y Fabiana Silva.



PAOLA BELLATINO Y FERNANDO BELLATINO, EN NUEVE GALERÍA.



NICOLE ABREU, PALOMA GUINAND, MAPLE SAM, ANNA ZEGARRA Y VANESSA PÉREZ DEL SOLAR EN "REINE DE NUIT".



ANA MARÍA GUIULFO, EN GALERÍA WU.



SUSANA DAMMERT, OLGA REY Y GIANNINE CAMET, EN GALERÍA WU.



CAROLINA BAZO, MARÍA NELLY NEUMAR Y NELLY GARCÍA, EN NUEVE GALERÍA.



FREDIE BLUME Y ÚRSULA MOHANNA, EN EZZEM.



MARIANA MAGTAZ Y CARLA BEDOLLA, EN GALERÍA WU.



ROMINA OSTERLING, EN NUEVE GALERÍA.



GERARDO AMADOR CHÁVEZ Y MARTE DÍAZ, EN CASA ABIERTA.



MACARENA SALINAS, ROMINA JERÍ, THAIS AIZCORBE, MICAELA ARRIETA, Y ALEXIA LEÓN PORTA, EN EZZEM.



BELÉN DE OSMA, EN "REINE DE NUIT".



TADEO ELMORE Y ALMUDENA GALLO, EN NUEVE GALERÍA.



ANAÍS DELGADO Y NAHEL TUBBEH, EN EZZEM.



FREDIE BLUME Y MANUEL BRUCE, EN EZZEM.



ESCENA GOURMET

Luis Martín Alzamora
Blogger gastronómico

En el plato “Muchos Tubérculos”, de Kjolle, la sachapapa morada en crema, hilos y polvo.



El nuevo lujo en las cocinas

Comer bien significaba comer caro. Ese modelo todavía existe, pero viene cambiando. El lujo está en el valor del producto y en las historias que están detrás de cada plato.

Durante los últimos años, la gastronomía mundial empezó a cuestionarse. Los restaurantes dejaron la opulencia para centrarse en el origen de los productos, la relación con el territorio, la historia detrás de cada plato. De pronto, un tomate de verano podía ser más emocionante que algún ingrediente importado del otro lado del mundo. Hoy queremos saber de dónde viene el pescado, quién cosechó las verduras, la temporada del año que estamos viviendo.

EL LUJO COMENZÓ A REDEFINIRSE

El lujo puede ser comer algo que solo existe durante unas pocas semanas al año. Un producto que no se puede almacenar ni congelar ni copiar. Algo que aparece cuando la naturaleza decide que es su momento. Pienso en los higos de verano, que tienen una muy breve ventana antes de que la temporada acabe. En la sandía de enero, cuando llega en su punto exacto de dulzor y los mercados se llenan de ella. O en esa palta de otoño, cuando la pulpa alcanza esa cremosidad particular que no existe en ningún otro momento del año. Esa temporalidad los vuelve tesoros.

También puede ser la cercanía con los productores. Durante



En Mil Centro, el menú se construye a partir de las investigaciones sobre ecosistemas andinos lideradas por Virgilio Martínez y Mater Iniciativa.

mucho tiempo, los restaurantes se distanciaron del origen de sus ingredientes. Hoy los cocineros quieren conocer a los pescadores, a los agricultores, a las comunidades que mantienen tradiciones. Y nosotros queremos escuchar esas historias.

En el Perú, se nota incluso en algo tan cotidiano como el café. Vivimos en uno de los países productores de algunos de los mejores cafés del mundo, con regiones como Cajamarca, Junín, Cusco o Amazonas que generan granos de especialidad reconocidos en los mercados más exigentes del planeta. Y sin embargo, durante mucho tiempo, la mayor parte de ese café se iba al exterior mientras acá tomábamos las sobras. Eso está cambiando. Hoy existe una escena de café de especialidad que se ha extendido por todo el país: cafeterías en Lima, Arequipa, Trujillo, que trabajan directamente con productores, ofrecen perfiles de tueste variados y ponen en la taza lo que el campo peruano tiene. Esa posibilidad de tomar un café excepcional sin salir del barrio es un lujo que antes no existía.

Llegar a Mil, en Cusco, es difícil. Está a casi 3800 m de altura, al lado de Moray. El lujo es entender el territorio a través de ingredientes andinos, comunidades y un menú que explica el ecosistema que rodea al restaurante. Ahí la despensa la define el suelo: la mashua, tubérculo de pulpa amarilla y sabor meloso que por siglos fue alimento de camino; la oca, con su acidez tímida y su textura que cambia según cómo la tratas; las papas nativas en todas sus formas, colores y nombres. La biodiversidad agrícola



El maduro a la brasa de Maido es un plato que aprovecha todas las partes del plátano.



Shizen utiliza la cojinova para elaborar preparaciones al estilo nikkei.



Fino & Akami en Tomo: yemas, Dijon y ajo crocante.



Ototo se especializa en platos de fusión peruano-japonesa como el cebiche y el omakase.



Mayta: crudo de conchas, tomates rostizados, emulsión de coral y cushuro.

“Durante años se apostó por impresionar a primera vista. El lujo hoy es más simple y humano”.

puesta en el plato con inteligencia es una forma de lujo que no se puede replicar en ningún otro lugar del planeta.

Algo similar ocurre en Kjolle. La propuesta de Pía León se construye a partir de ingredientes peruanos desconocidos: frutas amazónicas, tubérculos andinos, semillas que rara vez aparecen en las cocinas más tradicionales. Cada plato funciona casi como una exploración. Comer en Kjolle es descubrir sabores y productos que quizá nunca habíamos probado. En Maido, el nivel de técnica hace que se sienta más claro el diálogo entre la tradición japonesa y los ingredientes peruanos. También se ve en otros restaurantes nikkei como Shizen o Tomo, donde la propuesta gira alrededor del respeto por el pescado, pero con una mirada muy peruana. El producto es el centro, y el lujo aparece en la maduración de cada especie y la pureza del corte. Y luego están propuestas más íntimas, como Ototo, en Surquillo, donde hace poco hubiera sido impensable tener una propuesta así. El formato es una barra pequeña, casi como un secreto compartido con el cocinero a pocos metros, donde el lujo es la atención al detalle.

Otro restaurante que refleja esta evolución es Mayta. La cocina de Jaime Pesaque evolucionó hacia una mirada enfocada en los productos peruanos. Trabaja con pescadores, agricultores y productores de distintas regiones del país. Esa red de relaciones es también una forma de lujo.

Fiesta, por ejemplo, trabaja cada día con mero murique fresco como ingrediente estrella: ese pescado que en la costa norte llega con una firmeza y una dulzura que no necesitan de ningún adorno para brillar en el plato. En sitios con influencia nortea como Cumpa o Don Fernando, el zapallo loche ocupa un lugar

central. Es un producto endémico del norte, de una concentración de sabor sin reemplazo posible, y en buenas manos se convierte en algo único. Después está nuestro erizo rojo peruano, que llega fresco del día desde Marcona o Ático. Esa cadena corta entre el mar y la mesa es, en sí misma, un privilegio. Y lo mismo ocurre con las conchas de Paracas: que llegan también del día, con ese nivel de frescura se sienten claro las notas dulces y yodadas muy características, algo que solo puede dar un producto vivo y tratado con respeto desde que se cosecha. Incomparable.

También aparece en lugares que apostaron por algo más simple y personal. Un buen ejemplo es Rafael, donde desde hace años el lujo es la consistencia y el dominio del oficio. Cada invierno, ya casi como tradición, ingresa a la carta unos de los mejores callos a la madrileña que podemos encontrar en el mercado, incluso mejor que en muchos lugares de España. O quizá también los espárragos blancos que hacen su aparición por pocas semanas al año y se presentan casi puristas, cocidos al dente.

Y quizá esa sea una de las transformaciones más interesantes: el lujo hoy es más simple, humano y esencial. Un pescado bien trabajado, una salsa balanceada, un pan perfecto. Cosas simples que, cuando están bien hechas, pueden ser memorables. Incluso un pan con pejerrey puede ser lujo: una pesca noble, frita con técnica hasta lograr el punto de crocancia, cebolla y pan francés tradicional. Podemos encontrarlo y emocionarnos en lugares como Don Giuseppe, en La Punta, o Carbone, en el centro histórico.

Por supuesto, todo esto no significa que la gastronomía haya dejado de tener espacios de gran sofisticación. Los restaurantes de alta cocina siguen empujando los límites de la creatividad y técnicas. Pero incluso en esos lugares la conversación giró hacia el impacto que tiene la cocina en el entorno. La sostenibilidad es parte del lujo: menos desperdicio, más respeto por las temporadas, mayor conciencia sobre el uso de los recursos.

Hoy el comensal también cambió, y quien se sienta quiere escuchar historias, que la experiencia tenga sentido. Y cuando eso ocurre, el recuerdo de esa comida puede quedarse durante mucho tiempo. Ahí aparece otro jugador con lujo: la memoria.



Tiradito de atún en Rafael.



ESCENA CINE

Augusto Tamayo
Director de cine

La 79ª edición del Festival de Cannes

Con Park Chan-wook ("Oldboy") integrándose por primera vez al jurado y el debut como director de John Travolta, se dio a conocer la selección oficial. Una edición que se perfila como una celebración del cine joven de autor y de los nuevos descubrimientos que marcarán el calendario cinematográfico del 12 al 23 de mayo.

El Festival de Cannes se ha consolidado desde hace mucho como uno de los principales espacios de legitimación y proyección del cine a nivel global. Más que un simple evento de exhibición, funciona como un termómetro que determina las tendencias dominantes en el cine de autor, la experimentación estética y las nuevas narrativas audiovisuales. Las películas seleccionadas y premiadas no solo adquieren prestigio simbólico, sino que también influyen en la circulación internacional de estilos, temas y lenguajes cinematográficos.

Al mismo tiempo, Cannes es un mercado de enorme poder dentro de la industria audiovisual. Esta doble naturaleza – artística y comercial – le otorga una posición hegemónica en la configuración del panorama cinematográfico contemporáneo.

Cannes define qué tipo de cine tiene visibilidad, acceso a recursos y posibilidades de circulación. Su influencia atraviesa tanto la creación artística como las dinámicas del mercado internacional.

La selección oficial de la 79ª edición del Festival de Cannes contiene una combinación

de autores que no solo garantiza continuidad estética y reconocimiento institucional, sino que también incorpora nuevas miradas, lenguajes y riesgos formales.

En la presente edición destacan las siguientes películas: "Amarga Navidad", de Pedro Almodóvar; "Sheep in the Box", de Hirokazu Kore-eda; "Fatherland", de Paweł Pawlikowski; "Moulin", de László Nemes; "Historias paralelas", de Asghar Farhadi; "Minotauro", de Andrey Zvyagintsev; "Fjord", de Cristian Mungiu; "The Man I Love", de Ira Sachs; y "All of a Sudden", de Ryusuke Hamaguchi. Son los largometrajes que generan más expectativa. Igualmente, es un año de presencia histórica del cine español, con tres producciones, la mencionada "Amarga Navidad"; "El ser querido", de Rodrigo Sorogoyen; y "La bola negra", de Javier Calvo y Javier Ambrossi.

"All of a Sudden", de Ryusuke Hamaguchi.



"Sheep in the Box", de Hirokazu Kore-eda.

Se especulan como posibles ganadores a Hirokazu Kore-eda, Asghar Farhadi, Pedro Almodóvar, Andrey Zvyagintsev y Cristian Mungiu. Entre las películas más accesibles para un público mayoritario y como posibles sorpresas se considera a "The Man I Love", de Ira Sachs; "Coward", de Lukas Dhont; y "El ser querido", de Rodrigo Sorogoyen.



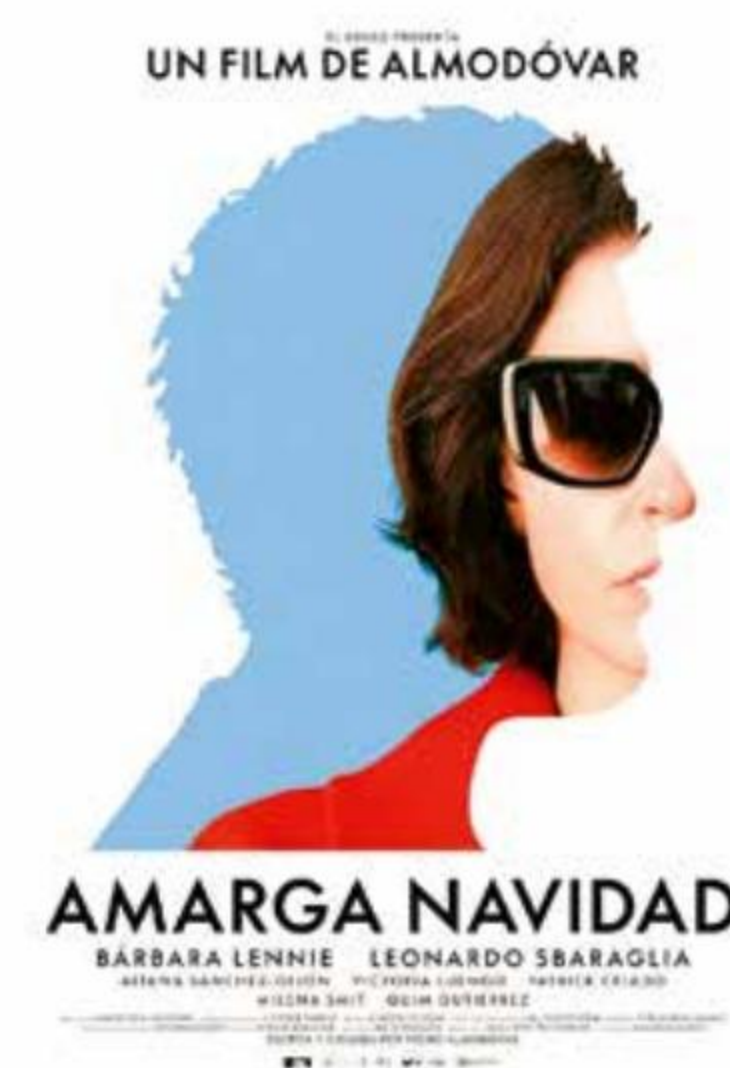
"Cannes define qué tipo de cine tiene visibilidad, acceso a recursos y posibilidades de circulación en el panorama cinematográfico contemporáneo".

En cuanto a las más experimentales, sofisticadas y exigentes, se menciona a "Minotauro", "Moulin", "Fjord", "All of a sudden" y "The Birthday Party". Son películas con imágenes altamente estilizadas, formas narrativas elaboradas o temáticas más densas o enigmáticas. La película española "El ser querido", de Rodrigo Sorogoyen, es vista por algunos como la más "entretenida", lo cual es, por supuesto, una consideración altamente subjetiva.

Como en todo festival, en donde



Protagonizado por Gilles Lellouche, "Moulin" es el primer film francés del cineasta László Nemes.



Dirigida y escrita por Pedro Almodóvar; "Amarga Navidad" es su película número 24.



"La bola negra", de Javier Calvo y Javier Ambrossi.

califica un jurado de personas bastante disímiles, la película premiada será aquella que resulte de la negociación de preferencias, gustos, agendas o intereses de esas personalidades. Finalmente, como un premio de cualquier naturaleza, no será necesariamente uno que satisfaga a todos los espectadores ni que tenga una valoración objetiva o absoluta. A pesar de ello, el glamour del festival, su tradición, su fama y su ostensible poder en el medio del cine contemporáneo harán que las películas exhibidas sean calificadas como las "mejores". Y por lo menos por unos años gozarán de la fama, que tiende cada vez más a ser angustiosamente efímera, en estos tiempos de masificación, inmediatez y convulsión.

"The Man I Love", de Ira Sachs.



En las fronteras del dolor

Narrativas firmadas por autoras actuales cruzan ficción, testimonio e investigación para abordar lo que persiste tras el quiebre emocional.

1 "EL BUEN MAL" Samanta Schweblin

Un millón de euros acaba de recibir la autora argentina de 48 años tras ganar la primera edición del Premio Aena. Su trayectoria suma al menos quince galardones –entre ellos, el Rulfo, el O. Henry y el National Book Award–, fruto de su maestría en el horror psicológico. En este libro de cuentos, su enfoque se desplaza a la intimidad, ahí donde el humano esconde su morbosidad, sus angustias y traumas. Sin amenazas externas, las seis historias dejan claro que solo basta un pequeño “desajuste” para que ese “mal” traspase nuestras vidas. Y, aun así, sobrevive: se sigue en pie, a la espera de “el bien” y de la sensación de alivio y sanación que lo acompaña.

2 "LA PALABRA MÁGICA" Isabel Allende

“Quitarle el miedo a la gente; no solo a escribir, sino a leer”. Ese es el propósito de esta última publicación de la novelista chilena, de 83 años. Considerada la autora hispana viva más leída, relata su proceso interno, emocional e instintivo antes de concebir obras como “La casa de los espíritus” o “Ciudad de las bestias”. Ese recorrido se traduce involuntariamente en una autobiografía: desde su relación con los libros en la infancia, pasando por la escritura como sostén tras la muerte de su hija Paula, hasta la actualidad. Cada capítulo concluye con “trucos de escritura”, pensados en ayudar al lector a vencer el temor a la página en blanco.

3 "TINTA Y SANGRE" Han Kang

Antes de su traducción al español, esta obra de la ganadora del Premio Nobel –posterior a “La vegetariana”– se mantuvo inédita fuera de Corea del Sur. La historia comienza con la muerte de la pintora Inju en un accidente de tráfico, que desencadena una investigación atravesada por la sospecha de suicidio. Su amiga Cheonghee reconstruye sus últimos días mediante archivos, recuerdos y silencios, mientras cada hallazgo solo logra desestabilizarla más. La prosa del thriller, marcada por la brutalidad y la delicadeza, traduce el dolor íntimo con una precisión somática. La presentación del libro en Barcelona agotó seiscientos plazas en un minuto, reflejo de la creciente popularidad de la autora.



4 "UN HIMNO A LA VIDA" Gisèle Pelicot

Durante nueve años, Gisèle Pelicot fue drogada por su marido en su casa del sur de Francia mientras decenas de hombres la violaban sin que ella lo supiera. El caso salió a la luz en 2020, cuando la policía halló videos en el ordenador del esposo que documentaban los abusos, abriendo una de las investigaciones por violencia sexual más graves en toda Europa. “Un himno a la vida” reconstruye el tránsito del vacío absoluto de memoria a la confirmación judicial del horror. El libro alterna la investigación policial y el juicio con decenas de acusados; además, expone el impacto físico y psicológico de una violencia prolongada en el hogar.

5 "HEROÍNAS DE LA MAR" Han Kang

Reúne dieciocho historias de mujeres que investigan y protegen el océano peruano a través de trabajos como la pesca de anchoveta, el cultivo de conchas de abanico, el monitoreo del pingüino de Humboldt y la vigilancia contra la pesca ilegal. El libro destaca a figuras como Evelyn Lamadrid, experta en derecho ambiental, ganadora de un Emmy en 2024 por su investigación sobre redes ilegales de pesca de tiburones. También a Fany León Aguayo, defensora de los manglares de Tumbes, cuyos saberes han sido reconocidos como Patrimonio Cultural de la Nación del Perú. Trayectorias diversas que se abrieron paso en ámbitos donde la presencia de mujeres fue históricamente reducida.

UVK MULTICINES

LÍDERES EN CONTENIDO ALTERNATIVO

MET OPERA

EN DIRECTO

DESDE NUEVA YORK

TEMPORADA 2026

TCHAIKOVSKY

EUGENE ONEGIN

SAB 2 MAYO 2026 - 12:00 PM

DIFERIDO: MIE 6 DE MAY 6:45 PM

FRANK

EL ÚLTIMO SUEÑO DE FRIDA Y DIEGO

SAB 30 MAYO 2026 - 12:00 PM

DIFERIDO: MIE 3 DE JUN 6:45 PM

Encuétranos en:

PATIO PANORAMA

Centro Comercial - Av. Circunvalación Golf Los Incas
134 Santiago de Surco

SAN MARTIN

Cercado de Lima Jr. Ocoña 110
Centro de Lima

Platino
UVK

UVK
MULTICINES



Sobrina del expresidente de Chile Salvador Allende, Isabel es la célebre autora de "La casa de los espíritus" (1982).

El boom literario de los machos

En exclusiva, compartimos un fragmento del nuevo libro de Isabel Allende, "La palabra mágica", en el que repasa sus triunfos, errores y aprendizajes a lo largo de su camino literario.

“Pertenezco a la primera generación de escritores de mi continente que se formaron leyendo a los maestros del boom. Eran todos hombres; fue un fenómeno machista, reflejo perfecto de una sociedad y una cultura machistas.

Las escritoras como Elena Garro, Albalucía Ángel y Rosario Castellanos, entre muchas otras, no tuvieron el mismo reconocimiento: sus voces fueron silenciadas o ignoradas, sus obras no se criticaban, se publicaban en ediciones menores, los profesores no las comentaban. ¿No es esta una forma de censura?

Las mujeres no somos ni siquiera una nota a pie de página en la historia, como si jamás hubiéramos existido. Después del éxito inesperado de mi primera novela, se dijo que yo estaba a la cola del boom, pero eso fue desmentido rápidamente, porque por ser mujer no me correspondía que me incluyeran entre las vacas sagradas, o bueyes sagrados en este caso. Eso sucedió en 1982. Desde entonces, la situación ha mejorado mucho para nosotras, las atrevidas que escribimos y procuramos abrirnos paso a codazos en el espacio tradicionalmente

“Las mujeres no somos ni siquiera una nota a pie de página en la historia, como si jamás hubiéramos existido”.

masculino de la literatura. En la última década hemos visto un boom de la literatura escrita por mujeres, algunas muy jóvenes.

Tengo entendido que hoy se publican casi tantas novelas firmadas por mujeres como por hombres y, sin duda, más mujeres que hombres leen ficción. Hay un mercado para nuestro trabajo, ¡por fin! No me gusta la expresión 'literatura femenina', implica que la literatura es creada por hombres – blancos por lo general –, y cualquier adjetivo que se le agregue la descalifica o disminuye. El término 'femenina' sugiere que se somete a las normas y valores del patriarcado. Por otra parte, 'feminista' posee una carga negativa, vaya una a saber por qué. Me parece prudente no autoclasificarme. Quiero que me llamen 'escritora' a secas. O 'escribidora', si lo prefieren.

Según el profesor Donald Shaw, de la Universidad de Virginia, los escritores del boom tenían una postura existencialista, crítica y negativa de la vida; en cambio, yo apuesto en favor de la solidaridad y el amor; eso me coloca en el posboom, una generación de escritores con una visión más optimista.

No puedo analizar mi propio trabajo, eso corresponde a los críticos, que a menudo me destrozan, y a los profesores que a veces comentan mis libros en sus clases. La persona que soy aparece en los personajes y situaciones de mis textos. ¿Por qué escojo contar esa historia y no otra? ¿Por qué los personajes se conducen de una forma determinada? ¿Por qué repito ciertos temas obsesivamente? Porque me importan. No soy una loca optimista, soy una realista cautelosa”.



COSAS



Luciana Viacava

Parte de una familia con larga tradición en Ancón, Luciana Viacava ha crecido entre el mar, el deporte y la vida del balneario. Su elección como Reina del Luau, la fiesta más importante del Yacht Club, la llevó a involucrarse en la organización y a ser la gran protagonista de la noche.

Por Renzo Espinosa Mangini Fotos: Eduardo Irujo

“El luau no es solo una celebración. Es parte de una tradición”.

“Me gusta tener todo balanceado. El deporte, la familia, los amigos”.

Aunque el verano ya comienza a irse, Ancón nos recibe con un día soleado y su calma habitual. Al llegar, Luciana Viacava (Hackensack, New Jersey, 2007) nos da la bienvenida y nos invita a pasar al departamento donde disfruta esta temporada junto a su familia. Lo primero que llama la atención es la espectacular vista de toda la bahía. Desde el balcón, el paisaje se arma entre bolicheras que se trasladan lentamente y yates distribuidos a lo largo del horizonte. Hay una tranquilidad particular en el balneario, como si la vida aquí siguiera el mismo ritmo de siempre. A sus 19 años, Luciana se expresa con la familiaridad de quien ha crecido y vivido aquí toda su vida. Ancón no es solo un lugar de verano, es parte de su historia familiar. Su abuelo, Miguel Viacava, fue quien empezó a venir hace más de medio siglo, luego su padre, y hoy ella forma parte de esa tercera generación que mantiene viva una tradición que se transmite casi

sin darse cuenta. “Cuando pienso en Ancón, lo primero que se me viene a la cabeza es mi abuelo”, cuenta. “Me enseñó a nadar, a esquiar, a hacer tablita. Todo acá me recuerda a él”. Este verano, su nombre quedó ligado a uno de los eventos más esperados del calendario del Yacht Club: la fiesta del Luau. Con más de cinco décadas de historia, reúne cada año a socios y amigos en una noche hawaiana de música y baile frente al mar. Esta vez, Luciana fue la figura central de la celebración. “No lo esperaba, me tomó completamente por sorpresa”, dice, emocionada. “Más que nada por mi edad. Siempre pensé que si en algún momento me lo proponían sería más adelante”. La noticia llegó en abril del año pasado, cuando tenía 18 años. A partir de ese momento, el proceso empezó a tomar forma.

EL LUAU, ENTRE PREPARACIÓN Y CELEBRACIÓN

La organización comenzó en enero, y desde entonces Luciana estuvo involucrada en cada detalle. “Lo que tenía claro desde el

“Cuando pienso en Ancón, lo primero que se me viene a la cabeza es mi abuelo. Todo acá, de alguna forma, me recuerda a él”.

“Todos estamos pendientes del Luau desde que empieza la temporada. Es algo que mi generación disfruta muchísimo y que después nos tocará transmitir”

inicio era que todos los que participaran fueran anconeros”, explica. Así empezó a armar un equipo cercano, casi familiar.

Fueron semanas intensas de ensayos, tres veces por semana, trabajando la coreografía junto a Vania Masías y su equipo. “Me fascinó el proceso; ya había tenido roles de liderazgo en el colegio, así que en cierta forma estaba acostumbrada, pero esto fue distinto. Estar en todo, desde la música hasta la puesta en escena, fue muy interesante”. Los bikinis fueron diseñados por Raffaella Raffo, parte de otra familia vinculada al club. La falda fue trabajada con Paquita Muñoz, una figura cercana a varias generaciones de anconeros. Todo respondía a una misma idea: construir algo propio, pero conectado con la historia del balneario. Llegada la noche esperada, la ceremonia alcanzó su momento central con la aparición de Luciana en escena. En una de las imágenes más recordadas, emergió desde el mar y fue recibida en hombros por un grupo de amigos suyos. Luego de un vibrante baile de ritmos hawaianos, recibió la corona de



“Ancón no es solo un lugar de verano, es parte de mi historia”.

“Me fascinó el proceso de organizar el Luau. Estar en todo, desde la música hasta la puesta en escena, fue muy interesante”.



“El mar siempre ha sido parte de mi vida”.

manos del comodoro Daniel de la Puente y, desde un trono rodeado de flores de colores encendidos, dio inicio al festejo. “Estaba más emocionada que nerviosa”, recuerda. “Los nervios fueron antes, cuando estábamos con mis amigas preparándonos. Pero ya en la fiesta solo quería disfrutar”.

EL ESPÍRITU DE ANCÓN

Para Luciana, el Luau no es solo una celebración. Es parte de una tradición que define a quienes crecen en este balneario. “Es el evento del verano”, dice. “Todos estamos pendientes desde que empieza la temporada. Es algo que mi generación disfruta muchísimo y que después nos tocará transmitir a los que vienen. Acá todos nos conocemos”, cuenta. “Hay una lealtad y una compañía que se siente todo el tiempo”. El mar también ha sido parte importante de su vida. Practicó natación de manera competitiva durante varios años, participando a nivel nacional e internacional. “Lo que más me dejó fue la disciplina”, explica. “Eso me ayudó en todo, también en el proceso del Luau”. Hoy mantiene el vínculo con el agua desde otro lugar, más ligado al disfrute, haciendo wakeboard junto a sus amigas. Esa idea de equilibrio también marca su día a día. “Me gusta tener todo balanceado”, dice. “El deporte, la familia, los amigos”. Es una forma de organizar su tiempo que ahora empieza a cambiar. El siguiente paso está claro. Este año ingresó a la Universidad de Virginia, donde planea estudiar Economía o Negocios Internacionales. “Estoy muy emocionada por la independencia que implica irme a estudiar afuera”, cuenta. Al preguntarle cómo se describe hoy, no duda: “Relajada, entusiasmada y ansiosa por lo que se viene”. Esa mezcla de ilusión y expectativa acompaña también una etapa en la que, aunque empieza a proyectarse fuera, seguirá llevando a Ancón consigo.

Fotógrafo: Eduardo Irujo **Videógrafo:** Fabiana Silva **Maquillaje y peinado:** Ibet Navarro **Producción:** Manuel Chempén
Agradecimientos: Ana G, Capittana, Mulata Clothes

PUBLICIDAD Y MERCADO



Se implementarán consultorios de telemedicina.

La Positiva fortalece su propuesta de salud

De la mano de Teladoc Health, la aseguradora impulsa un modelo híbrido que combina atención virtual y presencial en especialidades como medicina general y pediatría, además de ofrecer segunda opinión médica internacional.



Lanzamiento de Retinal Eyes

ISDIN: dúo antiedad con retinal

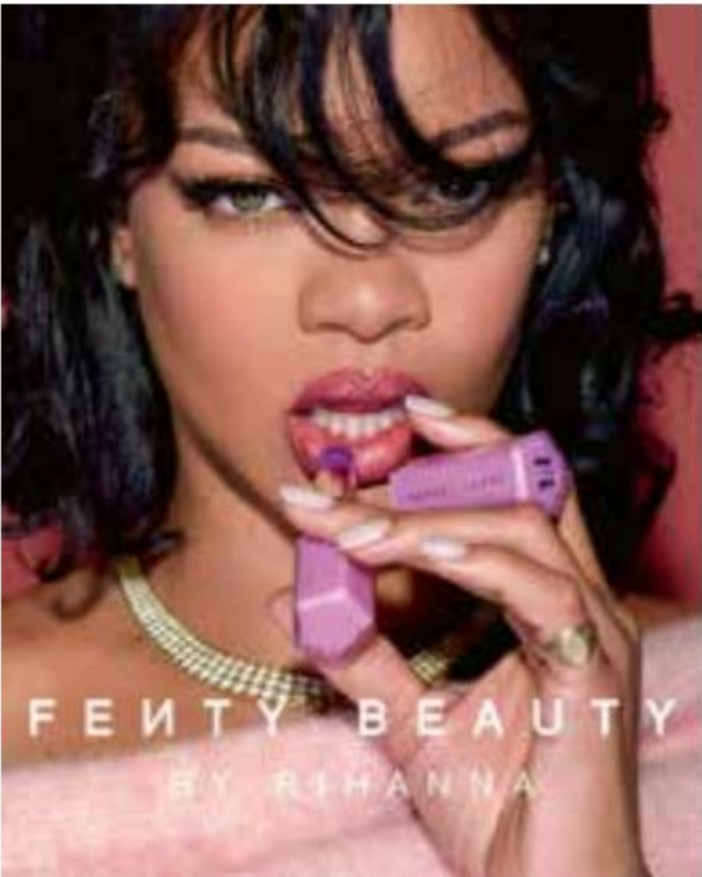
Retinal Eyes para el contorno de ojos y Retinal Intense para el rostro: sérums bifásicos con retinaldehído que reducen visiblemente arrugas y líneas de expresión, mejoran firmeza y textura. Para una piel más joven y una mirada renovada.



Disponible en tiendas Sentua, en Falabella Jockey Plaza y en www.sentua.com

Llega Sisleyum for Men de Sisley

La piel de los hombres está menos protegida contra el estrés oxidativo y las agresiones externas. Sisleyum for Men ha desarrollado una línea de productos para las distintas necesidades de la piel masculina: Gel limpiador, Loción tónica revitalizante y Tratamiento antiedad.



En tiendas física y online de Falabella.

Fenty Beauty y Fenty Skin

Llegan a Perú para seguir expandiendo su visión de “Beauty For All”, con productos inclusivos, de alto rendimiento y pensados para todo tipo de piel. Desde maquillaje hasta skincare, la marca de Rihanna continúa revolucionando la industria. Ya pueden encontrarlos en Falabella.



La nueva tienda celebra la belleza.

Herrera Beauty en Falabella Salaverry

La línea de maquillaje Herrera Beauty de Carolina Herrera ready-to-wear, anuncia la apertura de su nuevo espacio en Falabella del C.C. Real Plaza Salaverry. Esta inauguración marca un nuevo hito en la expansión de la marca.



Posee un interior premium y sistemas inteligentes.

BYD presenta el nuevo ATTO 8 BYD

La marca de vehículos de nueva energía más vendida del mundo, presenta en Perú el ATTO 8, una SUV híbrida enchufable pensada para un estilo de vida dinámico. Tiene 1,118 km de autonomía y espacio para siete pasajeros.



El film menciona la colaboración con Panini.

Coca-Cola estrena película de la Copa Mundial

‘Uncanned Emotions’ es el nuevo film global en contexto de la celebración de la Copa Mundial de la FIFA 2026™, que representa la montaña rusa de emociones reales y espontáneas que viven los hinchas durante un partido. Coca-Cola y FIFA son partners por casi 50 años.



La sede de El Polo tiene más de 2,300 m.

Bio Ritmo celebra un año en El Polo

La celebración, exclusiva para socios, incluyó DJ, comida saludable y activaciones de marcas aliadas como Dunkin, LabNutrition, Gud, Camurawi, Red Bull, Silvestre y Wong, y reflejó el espíritu de comunidad y estilo de vida activo que caracteriza a la marca.

Temporada de Opera 2026

IL TROVATORE (G. VERDI)

31 de mayo | 3 y 5 de junio

Ivan Magri, Yolanda Auyanet, Marco Caria,
Zinaida Tsarenko, Alberto Comes,
Elizabeth Guerrero

ATAHUALPA (C. PASTA)

3, 5 y 8 de julio

Francesco Samuele Venuti, Sabrina Gárdez,
Matteo Roma, Giuseppe de Luca,
Gianluca Margheri

CAVALLERIA RUSTICANA (P. MASCAGNI)

PAGLIACCI (R. LEONCAVALLO)

12, 14 y 16 de agosto

Sergey Romanovsky, Claudio Sgura, Jaquelina Livieri,
Rongna Su, Jan Antem, Juan Antonio de Dompablo,
Dirección de escena: Hugo de Ana
Producción del Teatro Colón de Buenos Aires

LA PÚRPURA DE LA ROSA (T. DE TORREJÓN Y VELASCO)

14, 16 y 18 de junio

Lucía Iglesias, Inés Lopez Fernández, Rafael Quirant

TANCREDI (G. ROSSINI)

19, 21 y 24 de junio

Anna-Doris Capitelli, Iolanda Massimo,
Matteo Roma, Gianluca Margheri, Camila Salazar

L'ELISIR D'AMORE (G. DONIZETTI)

22 y 23 de agosto

Tabita Martínez, Thayana Roverso, Ricardo Gaio

CONCIERTOS

EVELINO PIDÒ

12 de julio

Orquesta Sinfónica del
Teatro Municipal de Lima

GALA PUCCINI

18 de julio

Marta Mari, Davide Piaggio,
Lorenzo Tazzieri

XABIER ANDUAGA

6 de agosto

Andrés Sarre | Pianista

MARINA REBEKA

21 de agosto

Marcelo Ayub | Pianista

CINE
Movie Time
Premium

SAN ISIDRO

The Met
ropolitan
Opera

MET ÓPERA

EN VIVO
DESDE NEW YORK

TEMPORADA

2025 / 2026

El último sueño
de Frida y Diego **SÁB 30 MAY**
HORARIO: 12:00 PM

Gabriela Lena Frank

ENTRADAS LIMITADAS

COMPRA TUS
ENTRADAS AQUÍ



EL ÚLTIMO SUEÑO
DE FRIDA Y DIEGO
GABRIELA LENA FRANK

EXCLUSIVO EN **MOVIE TIME PREMIUM BASADRE**



Calle Las Palmeras 343
Urb. Orrantía, San Isidro

ENTRETENIMIENTO Y LA

MEJOR INFORMACIÓN



BETO A SABER
CON BETO ORTIZ

8:55 pm
Lunes a viernes



¡AMOR Y FUEGO!

CON RODRIGO GONZÁLEZ
Y GIGI MITRE

2:30 pm
Lunes a viernes



CONTRA CORRIENTE

CON AUGUSTO THORNDIKE

7:55 pm
Lunes a viernes



AHORA Y EN LA HORA
CON CHRISTIAN HUDTVALCKER

10:00 pm
Lunes a viernes



UN DÍA EN EL MALL

4:55 pm
Lunes a viernes



ENTRIMETIDOS
con Gian Piero

6:00 pm
Lunes a viernes



HECHOS
en willax

11:25 am
Lunes a viernes



WILLAX NOTICIAS

7:00 pm
Lunes a viernes



HABLA CHIN!
con Aldo Miyashiro

11:00pm
Lunes a viernes



YO CAVIAR
con NARITEGUI

8:50 am
Lunes a viernes



WD
Willax Deportes

9:55 pm
Domingos



CASO CERRADO
DRA. ANA MARIA POLO

1:40 pm
Lunes a viernes



Noche de Luna
CON JAVIER LUNA

11:00 pm
Domingos

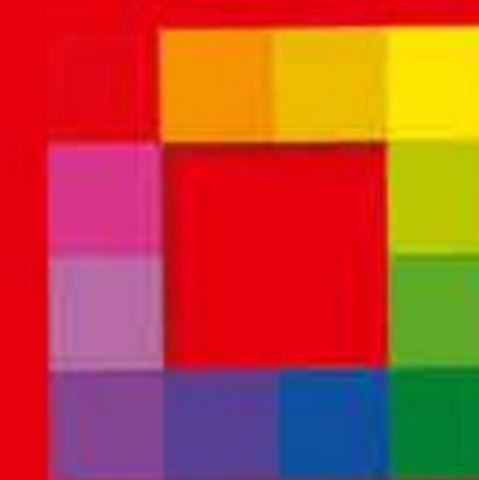


AMOR PROHIBIDO

12:50 pm
Lunes a viernes

Encuétranos en:

SEÑAL ABIERTA TDT	Claro TV	Movistar TV	DirecTV	BEST CABLE	Win TV
1	12 512 HD	12 712 HD	1191 HD	8	1



willax

JOAN ROCA

Considerado el mejor chef del mundo por The Best Chef Awards (2017-2018), lidera El Celler de Can Roca, el restaurante catalán de tres estrellas Michelin que también forma parte de la lista The Best of the Best de The World’s 50 Best Restaurants, junto a Central, de Virgilio Martínez. Visitó el Perú y habló con COSAS sobre la alta cocina peruana y española.

Por Christian Reto

Con una visita a Lima de apenas dos días, la agenda apretada y el perfeccionismo en ebullición mientras ultimaba un platillo, robarle unos minutos a Jean Roca para lanzarle preguntas más lúdicas podía rozar lo sacrílego. Pero el chef español, natural de Girona, sabe que su oficio no solo consiste en ofrecer sabores, sino también en compartir saberes, y supo condimentar estas respuestas con precisión. Bon appétit.

¿Quién ha sido tu mayor maestro en la cocina o en la vida?

Mi madre, que es quien nos enseñó a cocinar. Pero en realidad mis padres son mis héroes.

“Si Gastón Acurio no existiera, lo tendríamos que inventar”.

¿Qué has descubierto en esta última visita al Perú?

Lo que está haciendo, por ejemplo, Pía León con el cacao. Es interesante cómo ella puede llegar a utilizar todas esas partes de la fruta, que a priori no se usaban, y que ha sabido dar a todas una salida en la cocina.

¿Qué sabor define tu infancia?

El de las sopas, el de la escudella i carn d’olla, que es una sopa tradicional catalana, pero también el de la sencilla sopa de menta, que se elabora infundiendo menta en agua con un poco de pan seco y una yema de huevo.

¿Qué error en la cocina te enseñó más que cualquier éxito?

El error de intentar controlarlo todo. Porque la cocina depende de productos que cada día cambian y que hay que saber entender ese cambio, saber tener la flexibilidad para aceptar que cada día puedes transformar una receta. Eso es lo mágico, que no todo sea rígido, sino que puedas adaptarte a esos cambios.

¿Qué ingrediente merece más respeto del que ahora tiene?

Todos los ingredientes mere-

cen un gran respeto, pero probablemente el agua. Es un ingrediente al que a veces no le damos importancia, pero que en realidad es básico. Y en el futuro va a ser escaso, así que hay que ir pensando en ello.

¿Alguna verdad sobre la alta cocina que no se dice y que tú te atreverías a contar?

La alta cocina se asocia al estrés y a las tensiones, pero yo prefiero llamarle a eso concentración y compromiso con la excelencia.

¿Hay una crítica o una reseña que te haya marcado?

Una crítica, no. Tenemos toda una estructura a nuestro alrededor que permite trabajar con todas las herramientas necesarias para conseguir el éxito en la mesa. Más bien, me emociona ver que hay gente que llora de emoción en el restaurante porque han hecho un viaje en su vida.

¿Qué chef peruano recomendarías a ojos cerrados?

Gastón. No solamente es un gran amigo, sino que es un referente de la cocina internacional, por lo que ha hecho con la cocina peruana. Si Gastón Acurio no existiera, lo tendríamos que inventar.

¿Qué es lo primero que debería hacer un turista que va por primera vez a tu natal Girona?

Visitar la parte histórica, la ciudad medieval con dos mil años de historia y con un casco antiguo muy bien conservado. Y luego empezará a buscar restaurantes de cocina tradicional catalana que le van a contar la historia desde el punto de vista culinario.

¿Cuál es el insumo o especie más extraña con la que has trabajado?

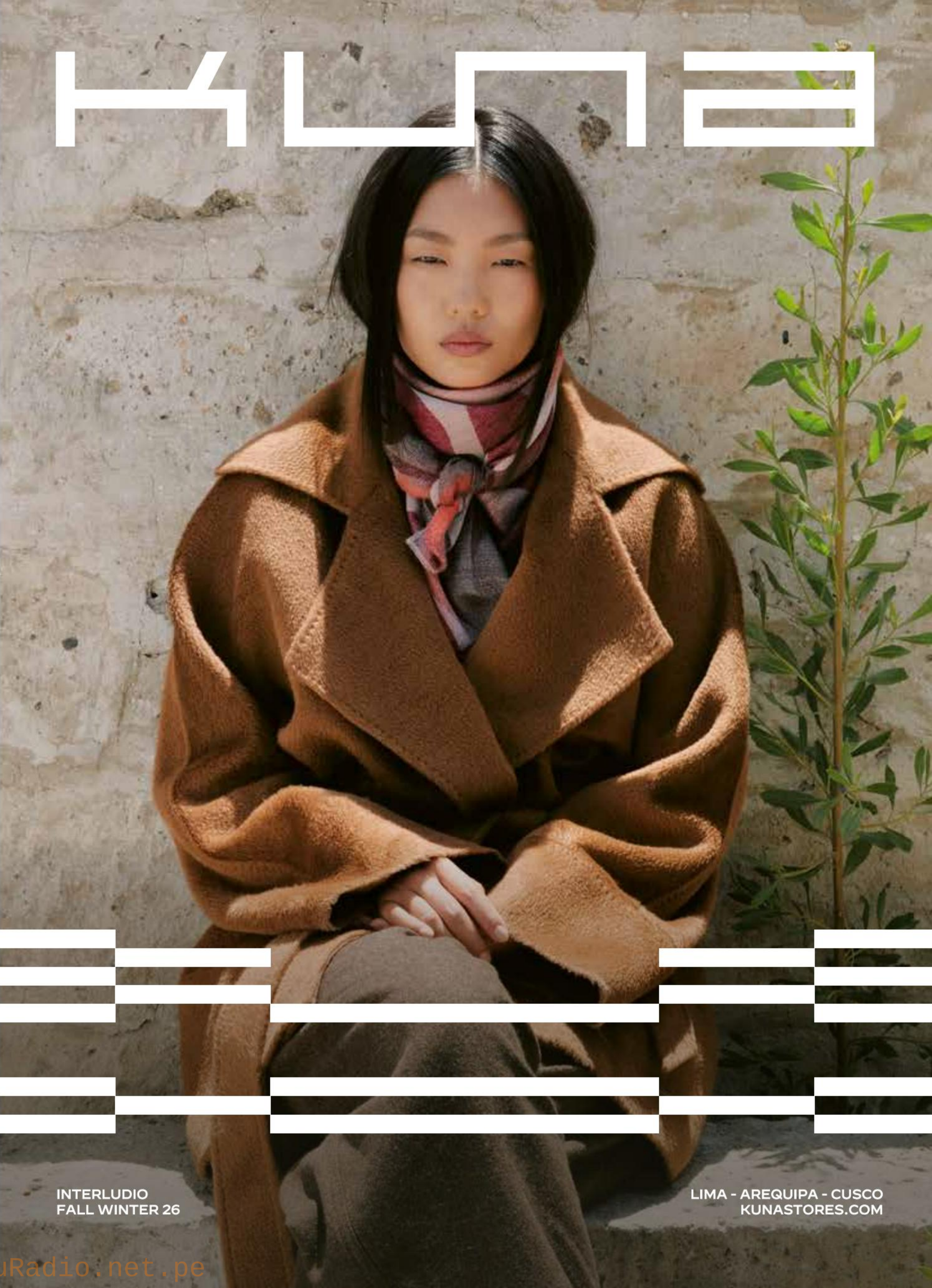
Los insectos. Es algo que no forma parte de nuestra cultura y en cambio en otras es muy habitual. En México, por ejemplo. O en Colombia. En estos países los hemos usado y hemos descubierto un producto fascinante.

Se dice que un vaso de agua no se le niega a nadie. ¿Qué plato no se le debería negar a alguien?

Una sopa de menta. Como la que hace mi madre.

Si pudieras vivir en el Perú, ¿dónde residirías?

En Cusco.



Interludio

INTERLUDIO
FALL WINTER 26

LIMA - AREQUIPA - CUSCO
KUNASTORES.COM